CHAMPAGNE
PAUL DÉTHUNE
Propriétaire-Récoltant
GRAND CRU
À AMBONNAY

PAUL DÉTHUNE – BRUT ROSÉ GRAND CRU

Formati: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Montagne de Reims, Ambonnay

Vitigno: 80% Pinot Noir – 20% Chardonnay

Vinificazione e affinamento:

Vinificazione in serbatoi di acciaio inossidabile (80%) e in botti e barili di rovere (20%). Tra il 30% e il 50% di vini di riserva affinati in botti di rovere.

Note di degustazione: Al naso si distinguono piccoli frutti rossi, fragolina, lampone, amarena e arancia rossa, arricchiti da eleganti note floreali. Al palato è cremoso, fresco e avvolgente, con una vivace acidità agrumata che sostiene un frutto generoso e una raffinata mineralità gessosa. Il finale è lungo, sapido e vellutato, con armoniosi richiami ai frutti rossi.

PAUL DÉTHUNE – BRUT ROSÉ GRAND CRU
Cod. 57834 – 75 cl.

1957 Rinaldi