

Denominación de Origen	Champagne
Bodega	Paul Déthune
Vino	Paul Déthune
Tipo y Añada	Brut Grand Cru
Variedades	Pinot Noir 70% y Chardonnay 30%
Crianza	Más de 60 meses en rima
Temperatura de servicio	6-7º C

Datos organolépticos

Color amarillo dorado. Burbuja finísima y delicada.

Aromas de gran complejidad que le aportan los vinos de reserva utilizados en su elaboración, con aportación de frutas maduras, especias, frutos secos y un agradable fondo de brioche.

En boca es potente , envolvente, fresco, de gran viveza, con una estructura marcada que no le hace perder ni un ápice de elegancia. Largo y persistente.

Maridaje

Hace buena la afirmación de que un buen champán es capaz de acompañar cualquier tipo de plato, desde los aperitivos suaves hasta los más consistentes. Es también un vino de trago largo, que se puede tomar solo en una conversación entre amigos.

Ficha técnica

7 Has. de viñedo Grand Cru ubicadas en el pueblo de Ambonnay perteneciente a la región de Champaña-Ardenas, en el Marne, una de las regiones donde se elaboran los mejores espumosos de Francia. Utilizan tanto en el cuidado de las vides como en la elaboración de los distintos productos, agricultura ecológica sin utilización de herbicidas ni pesticidas.

Alcohol: 12,5% de volumen.

