

DEHOURS ET FILS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE – MAGNUM



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Quitte
Bratapfel
Apfelschale
Himbeere
Brotrinde
Brioche
Weiße Blüten
Kreide

STIL

energiegeladen
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2020 (61%) und Solera
mit Start in 19989
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass
39% Solera mit Start in
1998

Lagerung

Reserveweine

20 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100