DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BRUT
GRANDE RÉSERVE - HALBE FLASCHE

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
Apfelschale
Brioche
Weiße Blüten
Kreide

STIL
energiegeladen
leicht

TYP
zum Aperitif
Sondergröße - halbe Flasche
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2027
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2020 und Solera mit Start in 1998
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel Verzicht auf Filtration
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	39% Solera mit Start in 1998
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2023
Jahresproduktion	1814 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100