

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



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
Himbeere
Quitte
Weiße Blüten
Kreide
Pilze
Bratapfel
Waldboden

STIL

zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

zum Aperitif
Essensbegleiter
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2021 (52%) und Solera
gestarte in 1998
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

48% Reservewein aus
Solera mit Start in 1998

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

33.331

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Eichelmann

3/5