

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT OEIL DE PERDRIX



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

Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Brioche
Nasse Erde
Kreide
Getoastetes Brot
Laub

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (17%)
Meunier (83%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Weinberge mit Lehm
Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2020

Jahresproduktion

1.073 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100

Winespectator 90/100

Eichelmann 3/5