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
Bratapfel
Himbeere
Quitte
Apfelschale
Brotrinde
Brioche
Weiße Blüten
Kreide

STIL

zugänglich
energiegeladen
leicht

TYP

zum Aperitif

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2019 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	33% Solera mit Start in 1998
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Bettane & Desseauve	15/20