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
Himbeere
Apfelschale
Quitte
Weiße Blüten
Kreide
Brioche
Brotrinde

STIL
zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP
zum Aperitif

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2019 (59%) und Solera gestarte in 1998
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	41% Reservewein aus Solera mit Start in 1998
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2022
Jahresproduktion	44.694

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Eichelmann	3/5