

DEHOURS ET FILS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE – MAGNUM



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
Quitte
Bratapfel
Apfelschale
Himbeere
Brotrinde
Brioche
Weiße Blüten
Kreide

TYP

zum Aperitif

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2019 (52%) und Solera
mit Start in 19989
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass
48% Solera mit Start in
1998
17 Monate
6 Gramm / Liter
Januar 2022

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100