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

STIL
energiegeladen
leicht

TYP
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (15%) Meunier (70%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2020 (61%) und Solera mit Start in 19989
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	39% Solera mit Start in 1998
Dauer Hefelager	20 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	92/100