DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE - HALBE FLASCHE



Chardonnay (15%)

5 Gramm / Liter

Dezember 2023

1814 Flaschen

GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Zitrone **Apfelschale** Brioche Weiße Blüten Kreide

STIL

energiegeladen leicht

TYP

zum Aperitif Sondergröße - halbe Flasche für Einsteiger für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027 12 bis 14°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Meunier (70%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (15%) 2020 und Solera mit Jahrgänge Start in 1998 Haut Valeur **Anbau** Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung minimale Zugabe von Ausbau Schwefel Verzicht auf Filtration Biolog. Säureabbau durchgeführt teils kleine und große Lagerung Holzfässer 39% Solera mit Start in Reserveweine 1998 Dauer Hefelager 30 Monate

BEWERTUNG

Jahresproduktion

Dosage

Degorgiert

einfach geniessen 88/100 Parker Wine Advocate 92/100