DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT **GRANDE RÉSERVE**



Chardonnay (15%)

GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone **Apfelschale** Himbeere Ouitte Weiße Blüten Kreide Pilze Bratapfel Waldboden

STIL

zugänglich feine Holznote energiegeladen leicht

TYP

zum Aperitif Essensbegleiter für Einsteiger für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Meunier (70%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (15%) 2021 (52%) und Solera Jahrgänge (seit 1998) Haut Valeur Environnementale **Anbau** (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Ausbau

CHAMPAGNE B R U T

GRANDE

DEHOURS

Dauer Hefelager Dosage **Degorgiert Jahresproduktion**

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt teils kleine und große Holzfässer 48% Reservewein aus Solera mit Start in 1998 18 Monate 1 Gramm / Liter Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann Parker Wine Advocate 92/100

89/100 3/5

33.331