DEHOURS ET FILS, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT
OEIL DE PERDRIX 2021

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
Himbeere
Erdbeere
Brioche
Nasse Erde
Kreide

TYP
zum Aperitif
Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner

STIL
charakterreich
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2029
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (20%) Meunier (80%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Lehmboden Haut Valeur
Anbau	Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2024