DEHOURS ET FILS, CHAMPAGNE
CHAMPAGNE EXTRA BRUT
LA CÔTE RÉSERVE PERPÉTUELLE

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
Erdbeere
Bratapfel
Brioche
Kandierte Früchte
Orangenschale
Nasse Erde
Kreide
Holz

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen

TYP

für Nerds
Ohne Jahrgang
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Jahrgänge	2017 bis 2013
Weinberg	Parzellen La Côte en Bosse, Le Ravail, Les Grèves und Maisoncelle
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	100 % Reservewein einer Solera, mit Start 2013
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021
Jahresproduktion	1720 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100