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
Bratapfel
Erdbeere
Orangenschale
Kandierte Früchte
Brioche
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