

DEHOURS ET FILS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT OËIL DE PERDRIX 2022



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
Jahgangschampagner

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (20%)
Meunier (80%)

Jahrgänge

2022

Weinberg

Lehmboden

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

22 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2025