

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT

GRANDE RÉSERVE



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
Apfelschale
Himbeere
Quitte
Weiße Blüten
Kreide
Pilze
Bratapfel
Waldboden

TYP

zum Aperitif
Essensbegleiter
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2022 (52%) und Solera
(seit 1998)
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

48% Reservewein aus
Solera mit Start in 1998
18 Monate
1 Gramm / Liter
Januar 2025
33.331

BEWERTUNG

einfach genießen 89/100

Eichelmann 3/5

Parker Wine Advocate 92/100