



DEHOURS & Fils

Le domaine Dehours élabore des vins issus du vignoble de la famille selon des méthodes de production respectant la biodiversité par un travail mécanique des sols et un enherbement naturel entre rangs. Les vins sont élevés sur lies complètes et la clarification se fait par décantation naturelle, sans collage, ni filtration.

The Dehours' Estate makes wines from the family vineyards, following methods of production that respect biodiversity (Working the ground and allowing grass to grow between the vines). The wines are fully aged on lees and clarified by natural settling without filtration or fining.

Grande Réserve Brut

« Gourmand et fruité »

Les Accords

Le moment de l'apéritif est idéal, ou à table sur des accords simples, naturels et goûteux comme des queues de langoustes, un plateau de fromages affinés.... Attention à la température de service : jamais moins de 10° (Idéalement 12°)

Quelques repères techniques

Cette cuvée issue d'un vieillissement prolongé sur lies en bouteille est marquée par une présence majoritaire du Meunier, cépage principal de la Vallée de la Marne et aussi cépage identitaire de notre propre vignoble. Proportion importante de vins de réserve élevés en Solera débutée en 1998. La fermentation Malo-lactique est entièrement réalisée.

Maturation de 15 à 27 mois en bouteille.

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement sont indiquées sur la contre étiquette de chaque bouteille. L'année de base de l'assemblage étant celle qui a précédé la date de mise en cave.

Dosage : 7 g/l.

Disponible en Demi-bouteille / Bouteille / Magnum

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement sont indiquées sur la contre étiquette de chaque bouteille.



ENGLISH

Food Pairing

Ideal for Aperitif, with simple natural and tasty dishes, such as oysters, Sushi, or raw fish.

But most important of all is the serving temperature. The golden rule is never below 12°C. Serve in a large white wine glass to allow the wine to express itself.

Technical details

The wines are fully aged on lees, and clarified by natural decanting, without filtration or fining.

This Cuvée, extra aged on lees, reveals the Pinot Meunier Character, favorite grape-variety in the Marne Valley area and iconic identity of our vineyard. We use a high proportion of Reserve Wine from a Solera started in 1998. Malolactic fermentation completed.

Aged in the bottle for 27 to 39 months.

The bottling date and Disgorgement date are printed on our back labels.

Dosage: 2 g/l.

Available in Bottle 75cl