

BRUT

## GRANDE RESERVE

*Gourmand et fruité*

### *Le Domaine*

Le domaine Dehors 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.



### *Le Vin*

Cuvée principale du Domaine, elle est marquée par une présence majoritaire du Meunier, cépage identitaire de la Vallée de la Marne et de notre propre vignoble. Proportion importante de vins issus d'une Réserve Perpétuelle, 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 : variable selon le dégorgement. Entre 2.5g/l et 6g/l.

Disponible en demie / Bouteille / Magnum

### *Le Service*

Dans un grand Verre à Blanc à une température supérieure à 10°. Carafage possible.



**DEHOURS**  
— & Fils —