

BRUT

MILLESIME 2013

Élégance et Minéralité

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

Nous avons décidé de créer chaque année une cuvée millésimée, en prenant le meilleur de ce que nous a donné la vendange, l'objectif étant d'en garder une trace dans l'histoire. La première du genre étant 2013, elle sera suivie par toutes les vendanges qui suivront, sans exception.

Assemblage d'une sélection des meilleurs vins (élevés sur lie) de la vendange 2013 : 2/3 des meilleures parcelles de Meunier (en Cuves), et 1/3 de Chardonnay de Brisefer (Fûts).

Maturation longue de 72 mois en bouteilles.

Les dates de mise en bouteille (mise en cave), de dégorgement et le dosage sont indiqués sur la contre étiquette de chaque bouteille.

Dosage variable selon le dégorgement, entre 0 et 4g/l.

2588 bouteilles 75cl – Date de Tirage : Juin 2014

Le Service

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



DEHOURS
— & Fils —