

BRUT

NATURE

Purité sauvage

Le Domaine

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.



Le Vin

Cette cuvée EXPERIMENTALE 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. Trois souches de levure naturellement présentes sur nos raisins ont été sélectionnées et utilisées pour la « prise de mousse », ajoutant de la singularité à l'expression de notre terroir.

Un Tiers de vins élevés en Réserve Perpétuelle débutée en 1998. La fermentation Malo-lactique est entièrement réalisée

Maturation supérieure à 36 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.

Le Service

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



DEHOURS
— & Fils —