

BRUT

## ŒIL DE PERDRIX

*Floral et délicat*

### *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*

Dans la plus pure tradition du domaine, cette cuvée « œil de Perdrix » (couleur obtenue par assemblage) se présente dans une **robe très pâle**, marquée par une présence majoritaire du Meunier, cépage principal de la Vallée de la Marne et aussi cépage identitaire de notre propre vignoble.

A travers cette cuvée, notre volonté est de présenter un Champagne frais, « sur le fruit ».

#### **Maturation 15 à 25 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 0 et 2 g/l

### *Le Service*

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



**DEHOURS**  
— & Fils —