

EXTRA BRUT

## TERRE DE MEUNIER

*Pur et gourmand*

### *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*

Assemblage de deux vignes de Côte, l'une orientée au Sud, « le Patis de Cerseuil », l'autre orientée au Nord, « Les vignes dans le bois ». Faible proportion de Vins de Réserve, vinifiés et élevés en fûts.

La fermentation Malo-lactique est entièrement réalisée.

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.

**Maturation de 18 à 30 mois en bouteille.**

Dosage : Variable selon le dégorgement. Entre 0 et 2.5g/l

### *Le Service*

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



**DEHOURS**  
— & FilS —