

EXTRA 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

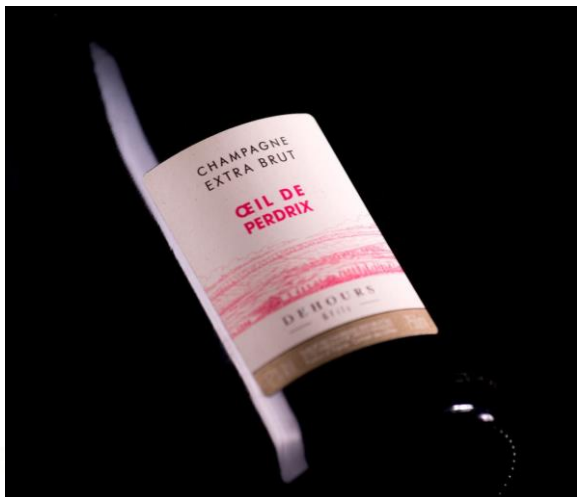
Le Service

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



ŒIL DE PERDRIX

La presse en parle...



Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

« The NV Extra Brut Oeil de Perdrix is a Meunier-based Rosé, all from the 2017 harvest. Translucent and yet deceptive in its richness, the Oeil de Perdrix has a lot going on. Orange peel, spice, rose petal and sweet red cherry fruit are all nicely lifted. Oeil de Perdrix is a beautiful, expressive Champagne, but it only truly blossoms with a few hours of air. The zero dosage style is especially felt on the clean, bracing finish. Bottled with no dosage.»

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Rating
93 points

Source
Vinous Magazine

Reviewed by
Antonio Galloni

Issue date
Novembre 2020

« ...Dehours's NV Extra-Brut Oeil de Perdrix is showing nicely, unwinding in the glass with scents of raspberries, fresh peach and mandarin oil. Medium to full-bodied, taut and incisive, it's tightly wound, with racy acids and a pretty pinpoint mousse. There's less fresh on the wine's structural bones here than in last year's disgorgement, but it should unwind nicely with time in the cellar.»

Rating
90+ points

Source
Wine Advocate

Reviewed by
William Kelley

Issue date
31 Mars 2021

DEHOURS
— & Fils —
DEHOURS
— & Fils —