

# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BRUT

### LES VIGNES DE LA VALLÉE



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Orangenschale  
 Roter Apfel  
 Kandierte Früchte  
 Honig  
 Himbeere  
 Brioche  
 Haselnuss  
 Laub  
 Waldboden

#### TYP

zum Aperitif  
 für Einsteiger  
 für Fortgeschrittene  
 Essensbegleiter

#### LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2024  
 10 bis 12°C  
 Weißwein-, großes Champagner-  
 oder Universalglas

#### STIL

herrlich gereift  
 finessenreich



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Meunier (70%)  
 Chardonnay (15%)  
 Pinot Noir /  
 Spätburgunder (15%)  
 2013 (70%) und Solera  
 mit Start in 1998  
 Haut Valeur  
 Environnementale  
 (HVE)

##### Jahrgänge

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
 Verzicht auf Filtration  
 und Schönung  
 minimale Zugabe von  
 Schwefel

##### Ausbau

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
 teils kleine und große  
 Holzfässer

##### Lagerung

##### Reserveweine

30% Solera mit Start in  
 1998

##### Dosage

2 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Oktober 2019

#### BEWERTUNG

<b>Eichelmann</b>	4/5
<b>einfach geniessen</b>	93/100
<b>Parker Wine Advocate</b>	92/100
<b>Bettane &amp; Desseauve</b>	14,5/20