

# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT

### 2013



#### 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

Grapefruit  
Roter Apfel  
Apfelschale  
Weiße Blüten  
Sternanis  
Fenchel  
Pilze  
Kreide  
Getoastetes Brot

#### TYP

Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
viel Autolyse / Brioche

#### LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031

10 bis 12°C

#### STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
mittlere Barriquenote  
leicht  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Meunier (70%)

##### Jahrgänge

2013

##### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung

##### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

##### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

##### Reserveweine

kein Reservewein

##### Dauer Hefelager

72 Monate

##### Dosage

4 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Oktober 2020

#### BEWERTUNG

**einfach genießen** 92/100

**Parker Wine Advocate** 94/100