

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT

2013



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	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
viel Autolyse / Brioche bis zu einer halben Stunde
charakterreich dekantieren
mittlere Barriquenote Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (70%)

Jahrgänge Anbau

2013
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große Holzfässer

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

kein Reservewein
72 Monate
4 Gramm / Liter
Oktober 2020

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100
Parker Wine Advocate 94/100