

# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE DE MEUNIER



## 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

Aprikose  
Grapefruit  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide  
Waldboden

## STIL

feine Holznote  
milde Säure

## TYP

zum Aperitif  
Blanc de Noirs - 100% Meunier  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (100%)

### Jahrgänge

2019 (65%), 2018 und  
2017

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

kleinerer Anteil, im  
Holzfass gereift

### Reserveweine

20 Monate

### Dauer Hefelager

6 Gramm / Liter

### Dosage

Februar 2022

### Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

89/100

### Bettane & Desseauve

15,5/20