

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BRUT LES VIGNES DE LA VALLÉE



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

Orangenschale
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Honig
Himbeere
Brioche
Haselnuss
Kaffeebohne
Laub

STIL

herrlich gereift
finessenreich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2014 (70%) und Solera
mit Start in 1998
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
30% Solera mit Start in
1998

Lagerung

Reserveweine

76 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100