

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT

2014



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

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
leicht

TYP

Jahgangschampagner
für Nerds
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Meunier (70%)

Jahrgänge

2014

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

72 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2021

Jahresproduktion

2.980 Flaschen/b

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100