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

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
Aprikose
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide
Waldboden

STIL
feine Holznote
milde Säure

TYP
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Meunier
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
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
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kleinerer Anteil, im Holzfass gereift
Dauer Hefelager	28 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022
Jahresproduktion	11.423 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Bettane & Desseauve	15,5/20
Parker Wine Advocate	93/100