CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE DE MEUNIER

Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

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

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote, weiße Säure

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2019 (65%), 2018 und 2017

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