

# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT TERRISCOPE – RIVE DROITE



## 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  
Reife Birne  
Mirabelle  
Orangenschale  
Brioche  
Mandel  
Kreide  
Waldboden

## 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

## STIL

feine Holznote  
milde Säure



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (100%)

### Jahrgänge

2020 (90%), 2019

### Anbau

Haut Valeur

Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

teils kleine und große  
Holzfässer

### Reserveweine

2019 (10%)

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2023

### Jahresproduktion

5.040 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

91/100