DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2015



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit Roter Apfel für Nerds **Apfelschale** Weiße Blüten zum Aperitif Sternanis Fenchel Pilze Kreide

STIL

viel Brioche charakterreich mittlere Barriquenote oder Universalglas leicht

Getoastetes Brot

T Y P

Jahrgangschampagner für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagner-





WEINBAU

Meunier (50%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (50%) 2015

Jahrgänge

Haut Valeur

Anbau Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG

Gäruna spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt

teils kleine und große Lagerung

Holzfässer

Reserveweine kein Reservewein

Dauer Hefelager 70 Monate

0 Gramm / Liter Dosage

Degorgiert Mai 2022

Jahresproduktion 3.005 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100 Parker Wine Advocate 94/100