CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2015

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

Grapefruit
Roter Apfel
Apfelschale
Weiße Blüten
Sternanis
Fenchel
Pilze
Kreide
Getoastetes Brot

TYP

Jahrgangschampagner
für Nerds
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, mittlere Barriquenote, leicht

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	70 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022
Jahresproduktion	3.005 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100