

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



## 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

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

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Nerds  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
im Holz ausgebaut  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde

## STIL

viel Autolyse / Brioche  
charakterreich  
mittlere Barriquenote  
leicht

dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2015  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer  
kein Reservewein  
70 Monate  
0 Gramm / Liter  
Mai 2022  
3.005 Flaschen

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100  
**Parker Wine Advocate** 94/100

Für Champagne Millésime verwendet Jérôme Dehours jedes Jahr nur seine besten Trauben. Jedes Jahr ist dabei unterschiedlich und hat entscheidenden Einfluss auf den Geschmack. Somit entstehen Jahr für Jahr eigenständige Champagner-Persönlichkeiten. Eine äußerst interessante Verkostung ist dann, wenn man mal die unterschiedlichen Jahrgänge miteinander vergleicht.

Millésime 2015 besteht zu 50% aus Meunier, welcher in Edelstahltanks ausgebaut wurde und 50% Pinot Noir, der aus altem Holz stammt.

Freuen Sie sich auf einen ausdrucksstarken und reifen Champagner, der als Aperitif, aber auch als Essensbegleiter eine perfekte Wahl ist.