

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LIEU-DIT BRISEFER



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
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Kräuter
Holz
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2017 bis 2013
Einzellage Brisefer in
Mareuil-le-Port

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

70% Reservewein aus
den Vorjahren

Dauer Hefelager

34 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2022

Jahresproduktion

1.890 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100
Parker Wine Advocate 95/100
Bettane & Desseauve 17/20