DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
LIEU-DIT BRISEFER - MAGNUM

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
viel Brioche
charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen

TYP
Blanc de Blancs
Sondergröße - Großformate
Einzellage
für Nerds
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015 bis 2013
Weinberg	Einzellage Brisefer in Mareuil-le-Port
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	70% Reervewein
Dauer Hefelager	33 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2022
Jahresproduktion	200 Magnum-Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	95/100