

DEHOURS ET FILS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS LIEU-DIT MAISONCELLE



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

Zitrone
Erdbeere
Bratapfel
Brioche
Kandierte Früchte
Orangenschale
Nasse Erde
Kreide
Holz

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2016 bis 2013

Weinberg

Einzellage Maisoncelle
in Mareuil-le-Port
Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

70% Reservewein aus
den Vorjahren

Reserveweine

32 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2021

Jahresproduktion

1.850 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100