CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS LIEU-DIT MAISONCELLE

Dehours et Fils, Champagne

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

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, feine Holznote, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Jahrgänge	2016 bis 2013
Weinberg	Einzellage Maisoncelle in Mareuil-le-Port

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Dauer Hefelager	32 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2021
Jahresproduktion	1.850 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100