

# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BRUT

### LES VIGNES DE LA VALLÉE - MAGNUM



#### 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

Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Roter Apfel  
Honig  
Himbeere  
Brioche  
Haselnuss  
Kaffeebohne  
Laub

#### STIL

herrlich gereift  
finessenreich

#### TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Sondergröße - Großformate  
im Holz ausgebaut

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (15%)  
Meunier (70%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)  
2017 (67%)  
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

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

##### Dosage

##### Degorgiert

33% Solera mit Start in  
1998  
51 Monate  
2 Gramm / Liter  
September 2022

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

93/100

##### Parker Wine Advocate

92/100

##### Eichelmann

4/5