

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BRUT

LES VIGNES DE LA VALLÉE – 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

Orangenschale
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Honig
Himbeere
Brioche
Haselnuss
Kaffeebohne
Laub

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

STIL

herrlich gereift
finessenreich



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

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

33% Solera mit Start in
1998

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

51 Monate
2 Gramm / Liter
September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100
Parker Wine Advocate 92/100
Eichelmann 4/5