

# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

### TERRISCOPE – RIVE DROITE



#### GESCHMACK

<b>Süß</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

Aprikose  
Reife Birne  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide  
Waldboden

#### STIL

feine Holznote  
milde Säure

#### TYPO

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs – 100% Meunier  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

#### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Anbau**

Meunier (100%)  
2020 (90%), 2019  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer  
2019 (10%)  
24 Monate  
1 Gramm / Liter  
April 2023  
5.040 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

April 2023  
5.040 Flaschen

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**

91/100