

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

TERRE DE MEUNIER



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

Aprikose
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide
Waldboden

TYP

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

STIL

feine Holznote
milde Säure



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2021 (84%), 2019 (16%)
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

kleinerer Anteil, im
Holzfass gereift

Dauer Hefelager

23 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2024

Jahresproduktion

6.275 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 89/100

Bettane & Desseauve 15,5/20

Parker Wine Advocate 93/100