# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2016



## GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

#### AROMEN

Grapefruit Roter Apfel **Apfelschale** Weiße Blüten Sternanis Fenchel Pilze Kreide Getoastetes Brot

#### STIL

viel Brioche charakterreich mittlere Barriquenote oder Universalglas leicht

# T Y P

Jahrgangschampagner für Nerds für Fortgeschrittene zum Aperitif im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

# LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagner-



## WEINBAU

Meunier (35%) Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (65%) 2016 Jahrgänge **Haut Valeur Anbau** Environnementale

(HVE)

WEINBEREITUNG Gäruna spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt teils kleine und große Lagerung Holzfässer

Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 80 Monate 1 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** Oktober 2023 **Jahresproduktion** 3.095 Flaschen

# BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100 Parker Wine Advocate 92/100