DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
LIEU-DIT BRISEFER RÉSERVE PERPÉTUELLE

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
Grapefruit
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Kräuter
Holz
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

STIL
charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen

TYP
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2013 bis 2020
Weinberg	Einzellage Brisefer in Mareuil-le-Port
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	100% Reservewein aus einer Solera mit Start 2013
Dauer Hefelager	17 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2023
Jahresproduktion	4.413 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	95/100
Bettane & Desseauve	17/20
Jeb Dunnuck	93/100