

DEHOURS ET FILS, CHAMPAGNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LIEU-DIT MAISONCELLE RÉSERVE PERPÉTUELLE – 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

Zitrone
Erdbeere
Bratapfel
Brioche
Kandierte Früchte
Orangenschale
Nasse Erde
Kreide
Holz

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge 2016 bis 2013
Weinberg Einzellage Maisoncelle in Mareuil-le-Port Haut Valeur
Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine 100 % Reservewein einer Solera mit Start 2013
Dauer Hefelager 66 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Dezember 2023
Jahresproduktion 304 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100