

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT TERRE DE MEUNIER



Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

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

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2019 (65%), 2018 und
2017

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

kleinerer Anteil, im
Holzfass gereift

Dauer Hefelager

28 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2022

Jahresproduktion

11.423 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100

Bettane & Desseauve

15,5/20