

# CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT TERRISCOPE – RIVE DROITE



Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Aprikose  
Reife Birne  
Brioche  
Haselnuss  
Kreide  
Waldboden

## TYP

Blanc de Noirs  
Blanc de Noirs – 100% Meunier  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Meunier (100%)  
2020 (90%), 2019

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Lagerung**

**Reserveweine**

2019 (10%)

**Dauer Hefelager**

24 Monate

**Dosage**

1 Gramm / Liter

**Degorgiert**

April 2023

**Jahresproduktion**

5.040 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

91/100