

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2015



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
Roter Apfel
Apfelschale
Weiße Blüten
Sternanis
Fenchel
Pilze
Kreide
Getoastetes Brot

STIL

viel Brioche
charakterreich
mittlere Barriquenote
leicht

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge

2015

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

70 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

Jahresproduktion

3.005 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100