

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LIEU-DIT BRISEFER



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

Grapefruit  
Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Aprikose  
Kräuter  
Holz  
Getoastetes Brot  
Brioche  
Kreide

## STIL

charakterreich  
mittlere Barrique note  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
für Nerds  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2017 bis 2013  
Einzellage Brisefer in  
Mareuil-le-Port

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Lagerung**

gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**

70% Reservewein aus  
den Vorjahren

**Dauer Hefelager**

34 Monate

**Dosage**

6 Gramm / Liter

**Degorgiert**

April 2022

**Jahresproduktion**

1.890 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100

**Parker Wine Advocate** 95/100

**Bettane & Desseauve** 17/20