

# DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LIEU-DIT BRISEFER – MAGNUM



## 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

## TYP

Blanc de Blancs  
Sondergröße - Großformate  
Einzellage  
für Nerds  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
mittlere Barriquenote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (100%)

### Jahrgänge

2015 bis 2013

### Weinberg

Einzellage Brisefer in  
Mareuil-le-Port

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

70% Reervewein

### Dauer Hefelager

33 Monate

### Dosage

1 Gramm / Liter

### Degorgiert

November 2022

### Jahresproduktion

200 Magnum-Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

94/100