

CHAMPAGNE BRUT LES VIGNES DE LA VALLÉE - MAGNUM



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

Orangenschale
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Honig
Himbeere
Brioche
Haselnuss
Kaffeebohne
Laub

STIL

herrlich gereift
finessenreich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2017 (67%)

Jahrgänge

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

33% Solera mit Start in
1998

Dauer Hefelager

51 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100

Parker Wine Advocate 92/100

Eichelmann 4/5