DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT
2016

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

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (35%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2016
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	80 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2023
Jahresproduktion	3.095 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100