

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LIEU-DIT BRISEFER RÉSERVE PERPÉTUELLE



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
Orangenschale
Kandierte Früchte
Aprikose
Kräuter
Holz
Getoastetes Brot
Brioche
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Einzellage
für Nerds
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2013 bis 2020
Weinberg Einzellage Brisefer in Mareuil-le-Port Haut Valeur
Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau durchgeführt
Biolog. Säureabbau großes gebrauchtes Holzfass
Lagerung 100% Reservewein aus einer Solera mit Start 2013
Reserveweine 17 Monate
Dauer Hefelager 0 Gramm / Liter
Dosage November 2023
Degorgiert 4.413 Flaschen
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100
Parker Wine Advocate 95/100
Bettane & Desseauve 17/20