

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS LIEU-DIT MAISONCELLE 2009



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Frankreich

PREIS: 47,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
ERDBEERE ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
BRIOCHE ◀  
NASSE ERDE ◀  
KREIDE ◀  
HOLZ ◀



**Weinberg**

**Rebsorten**

**Dosage**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

Schlick und Ton, reich an Eisen

Pinot Noir /  
Spätburgunder

0 Gramm / Liter

1.825 Flaschen

Blanc de Noirs, für  
Fortgeschrittene, im Holz  
ausgebaut, Einzellage,  
Essensbegleiter

12,50 Vol.%

12 bis 14°C

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Bereits 1996 hat Jérôme Dehours das Weingut seiner Eltern im kleinen Ort Cerseuil am südlichen Ufer, recht weit im Westen des Vallée de la Marne übernommen und über die Jahr zu einem der absoluten Spitzenbetriebe der Champagne weiterentwickelt. Meunier ist bei Jérôme die prägende Rebsorte und es ist auch sein Verdienst, dass diese Sorte in der Champagne wieder an Reputation und Glanz gewonnen hat. Denn mit Champagner von Dehours kaufen Sie immer charakterreiche und harmonische, puristische und sehr reife Champagner, die vom Terroir des Vallée de la Marne geprägt sind.

## **Warum wir Champagner von Dehours im Programm haben**

Die Stilistik von Champagne Dehours gefällt uns ausgesprochen gut. Alle Champagner sind frisch, weich und äußerst tiefgründig. Sie sind saftig und reif und eignen sich als Aperitif oder als Essensbegleiter. Mit Jérôme arbeiten wir nun schon sehr lange zusammen und wurden noch nie enttäuscht. Wir freuen uns sehr, dass wir die Champagner von Dehours im Programm haben und sie mit Ihnen teilen können.

## **Die Champagner**

Einen famosen Einstieg in das Programm des Spitzenwinzers Jérôme Dehours stellt Grande Réserve dar. Rund ein Drittel des Cruchon des Meunier dominierten Champagner am Lagerort in

La Maisoncelle ist eine Lage in Mareuil-le-Port, deren Tonerde Boden reich an Eisen ist. Von dem Mittelstück am Hang produziert Jérôme einen reinsortigen Pinot Noir. Der Ausbau erfolgt in Barriques. La Maisoncelle ist mit 2 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist ein fülliger, enorm charakterreicher Champagner mit Noten von gelben Früchten, etwas Rauch und Vanille.