

# CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT OEIL DE PERDRIX



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 44,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
ROTE JOHANNISBEERE <  
HIMBEERE <  
ERDBEERE <  
BRIOCHE <  
NASSE ERDE <  
KREIDE <  
GETOASTETES BROT <  
LAUB <



**Stil**

**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergienhinweis**

frisch & würzig

Weinberge mit Lehm

Chardonnay (17%)

Meunier (83%)

2018

kein Reservewein

durchgeführt

0 Gramm / Liter

November 2020

1.073 Flaschen

Rosé, für Einsteiger, für

Fortgeschrittene,

Essensbegleiter,

Jahrgangschampagner

12,00 Vol.%

10 bis 12°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

Der Champagner "Oeil de Perdrix" von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne ist ein Rosé Champagner der Extraklasse! "Oeil de Perdrix" bedeutet Rebhuhnauge und bezeichnet ein zartes Lachsrosa, das die Federn um das Auge eines Rebhuhns haben. Der Rosé Champagner besteht aus einem Roséwein von Meunier-Trauben und etwas Weißwein aus Chardonnay. Er ist enorm frisch, etwas gereift, wunderbar spannungsvoll und rotfruchtig. "Oeil de Perdrix" ist ein perfekter, anspruchsvoller Aperitif, der aber auch Sushi und Krustentiere hervorragend begleitet.