CHAMPAGNE EXTRA BRUT LIEU-DIT LES GENEVRAUX 2008

Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 50,90 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
MANDARINE
ERDBEERE
HIMBEERE
QUITTE
KANDIERTE FRÜCHTE
BRIOCHE
GETOASTETES BROT
RAUCH
KAFFEEBOHNE

Stil	kraftvoll & holzgeprägt
Weinberg	Les Genevraux in Troissy
Alter der Reben	37 Jahre
Rebsorten	Meunier
Jahrgänge	2008
Reserveweine	kein Reservewein
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2017
Jahresproduktion	2.031 Flaschen
Typ	Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, Blanc de Noirs, Einzellage
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Bereits 1996 hat Jérome 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 Jérome 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 Jérome 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 Jérome Dehours stellt Grande Réserve dar. Rund ein Drittel des

Der reinsortige Meunier Champagner Les Genevraux von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne sammt von Trauben aus dem Weinberg Les Genevraux. Dieser ist eine von Lehmboden geprägte Lage in den keinen Ort Troissy, die bereits 1979 mit Meunier bepflanzt wurde. Der Ausbau erfolgt in Barriques. Les Genevraux 2008 ist mit 0 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist ein intensiver, sehr stoffliger Champagner mit intensiven Noten von roten Früchten, etwas Rauch und Vanille.