

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LIEU-DIT MAISONCELLE 2008



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 50,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE <
ERDBEERE <
KANDIERTE FRÜCHTE <
BRIOCHE <
NASSE ERDE <
KREIDE <
HOLZ <



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

kernig & tiefgründig
Schlick und Ton, reich an
Eisen
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2008
kein Reservewein
Gärung und Lagerung in
Eichenfässern,
durchgeführt
0 Gramm / Liter
September 2017
1.613 Flaschen
Blanc de Noirs, für
Fortgeschrittene,
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

Der Blanc de Noirs Champagner La Maisoncelle von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne ist ein Lagen Champagner der ganz besonderen Art. Die Trauben stammen vom Weinberg La Maisoncelle in Mareuil-le-Port, dessen Tonerde-Boden reich an Eisen ist. Von dem Mittelstück am Hang produziert Jérôme den reinsortigen Pinot Noir. Der Ausbau erfolgt in Barriques. La Maisoncelle 2008 ist mit 0 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist ein fülliger, enorm charakterreicher Champagner mit Noten von gelben Früchten, etwas Rauch und Vanille.