

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT TERRE DE MEUNIER

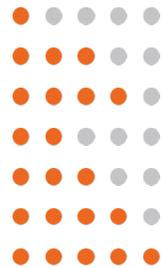


Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 39,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
APRIKOSE <  
GRAPEFRUIT <  
BRIOCHE <  
HASELNUSS <  
KREIDE <  
WALDBODEN <



**Stil**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

elegant & markant

Meunier (100%)

2017 und 2016

kleinerer Anteil, im  
Holzfass gereift

durchgeführt

1 Gramm / Liter

Februar 2020

zum Aperitif, Blanc de  
Noirs, für

Fortgeschrittene,

Essensbegleiter

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 Terre de Meunier von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne besteht aus ausgewählten Meunier Weinen. Terre de Meunier ist ein Musterbeispiel dafür, dass Meunier hervorragende Champagner hervorbringen kann, wenn die Trauben von einem sehr guten Weinberg stammen und mit großer Sorgfalt ausgebaut werden. Länge, Komplexität, und Tiefe sind Attribute die "Terre de Meunier" von Jérôme Dehours auszeichnen. Der Ausbau erfolgte in Edeltanktanks und gebrauchten Holzfässern. Die Trauben stammen vorwiegend aus 2016 mit einem kleinen Anteil von Reserveweinen aus der Solera, die seit 1998 besteht. Der Champagner lag 24 Monaten auf der Hefe und ist mit 0 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist ein herrlicher Aperitif, passt aber auch zu einer Vielzahl von Gerichten. Ausprobieren sollte man ihn unbedingt einmal zu gutem, kräftigen Sushi.