

CHAMPAGNE BRUT LES VIGNES DE LA VALLÉE



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 48,50 €

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

AROMEN:
ORANGENSCHALE ◀
ROTER APFEL ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
HONIG ◀
HIMBEERE ◀
BRIOCHE ◀
HASELNUSS ◀
LAUB ◀
WALDBODEN ◀
KAFFEEBOHNE ◀
KARAMELL ◀



Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Meunier (70%)
Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2013 (70%) und Solera mit
Start in 1998
30% Solera mit Start in
1998
durchgeführt
2 Gramm / Liter
Oktober 2019
zum Aperitif, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, Ohne
Jahrgang
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 Les Vignes de la Vallée von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne ist der gleiche Champagner wie die Grande Réserve von Jérôme Dehours, nur dass er deutlich länger auf der Hefe reift, bevor er degorgiert und mit einer geringeren Dosage versehen wird. Dies verleiht dem saftigen Champagner noch mehr Tiefe, Intensität und Reife! Les Vignes de la Vallée ist ein umwerfend subtiler und reifer Champagner mit einem weinigen Charakter. Das bedeutet, dass seine Aromen weniger von frischen Früchten und Blüten, sondern deutlich mehr von getrockneten Früchten und Reifnoten geprägt sind und dass die Mousse (Kohlensäuregefühl im Mund) weich und zurückhaltend ist.

Les Vignes de la Vallée ist ein herrlicher Essensbegleiter, den man natürlich auch einfach so trinken kann. Reifer Comté, Überbackenes, aber auch kräftigere Fleischgerichte begleitet der Chapagner wunderbar.