

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT OENOTHEQUE LIEU-DIT MAISONCELLE 2003



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 105,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
ERDBEERE ◀
BRIOCHE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
NASSE ERDE ◀
KREIDE ◀
HOLZ ◀
PILZE ◀
LAUB ◀
WALDBODEN ◀
KAFFEEBOHNE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

reif & facettenreich

Maisoncelle, Schlick und

Ton, reich an Eisen

Pinot Noir /

Spätburgunder (100%)

kein Reservewein

Gärung und Lagerung in

Eichenfässern,

durchgeführt

4 Gramm / Liter

November 2008

160 Flaschen

Blanc de Noirs, für

Fortgeschrittene, im Holz

ausgebaut, Einzellage,

Essensbegleiter

12,00 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 Cruchon des Meunier dominierten Champagner am Lagerort in

In der Oenotheque Linie bringt Jérôme Dehours immer wieder sehr kleine Mengen von reifem Champagner auf dem Markt. La Maisoncelle Oenotheque ist wirklich spektakulär. Denn der Champagner aus dem Jahr 2003 wurde bereits 2008 degorgiert und hat somit über 12 Jahre Reife in der Flasche nach dem Entfernen der Hefe hinter sich. Wer also wissen möchte, wie bereits degorgierter Champagner reift, dem können wir diesen Champagner besonders ans Herz legen.

Der Champagner hat eine besondere Komplexität und Tiefgründigkeit entwickelt. Er verfügt über eine sehr feine Mousse und ist doch viel mehr Wein als Schaumwein. Als Reifearomen haben sich mit der Zeit Noten von Laub, Waldboden, Pilzen, Liebstöckel, Mokka und Kaffee entwickelt. Es ist ein Champagner der zu Kalbfleisch mit Rahmsouße oder gekochtem Tafelspitz zu großer Form aufläuft.