

CHAMPAGNE EXTRA BRUT VIEILLES VIGNES 2011



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 52,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ROTER APFEL ◀
APFELSCHALE ◀
HASELNUSS ◀
BRIOCHE ◀
WALDBODEN ◀
PILZE ◀
KALKSTEIN ◀



Alter der Reben

1960 bis 1980 gepflanzt
Chardonnay (33%)

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (33%)
Meunier (34%)

Jahrgänge

2011

Reserveweine

kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2018

Jahresproduktion

4.619 Flaschen
Jahrgangschampagner,
für Einsteiger, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter

Typ

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

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 Grundweins, das Meunier dominierten Champagner aus dem Grand Cru de Réserve, das Meunier dominierten Champagner aus dem Grand Cru de Réserve, das Meunier dominierten Champagner aus dem Grand Cru de Réserve.

Champagne extra brut Vieilles Vignes ist ein Jahrgangschampagner von Jérôme Dehour, der uns mit seiner Eigenständigkeit, Reife und Kraft begeistert. Durch seine Tiefgründigkeit und Intensität passt er hervorragend zu einer großen Bandbreite herzhafter Gerichte. Risotto mit Trüffeln, Geflügel, Kalbstartar oder auch vegetarische Gerichten, die mit Käse überbacken wurden. Der Vieilles Vignes stammt von ausgesuchten Weinen alter Weinbergen rund um das Weingut. Die Weine vergären spontan in gebrauchten Fässern und lagern lange auf der Feinhefe. Die Tirage findet spät im auf die Ernte folgenden Sommer statt. Dadurch erhält der Grundwein bereits eine besondere Komplexität und Reife. Nach mehr als fünf Jahren erfolgt das Degorgement.