CHAMPAGNE BRUT NATURE

Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 38,50 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
ROTER APFEL
APFELSCHALE
WEISSE BLÜTEN
STERNANIS
FENCHEL
PILZE
KREIDE
GETOASTETES BROT



Stil	reif & zupackend
Rebsorten	Chardonnay (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%) Meunier (60%)
Jahrgänge	Großteil aus 2015
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2018
Typ	Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Bereits 1996 hat Jérome 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 Jérome 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 Jérome 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 Jérome Dehours stellt Grande Réserve dar. Rund ein Drittel des