

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LIEU-DIT BRISEFER 2012



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 59,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



## AROMEN:

KREIDE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
ORANGENSCHALE ◀  
NASSE ERDE ◀  
LAUB ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
APRIKOSE ◀  
HOLZ ◀  
KRÄUTER ◀



**Stil**

**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

elegant & nachhaltig

Einzellage Brisefer in

Mareuil-le Port

Chardonnay (100%)

2012

kein Reservewein

durchgeführt

0 Gramm / Liter

Oktober 2019

2.672 Flaschen

Blanc de Blancs,

Jahrgangschampagner,

Einzellage, 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 Blanc de Blancs Champagner Brisefer von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne ist ein ganz großer Lagen Champagner aus Chardonnay. Brisefer ist eine Lage in Mareuil-le Port, von der Jérôme Dehours 1,3 Hektar besitzt und die mit Chardonnay bepflanzt ist. Der Ausbau erfolgt in Barriques. Brisefer 2012 ist mit 0 Gramm Zucker pro Liter dosiert. Er ist reif, schlank, frisch und gleichzeitig sehr strukturiert und zupackend. Es ist ein Champagner, der uns enorm beeindruckt und ein absolutes Highlight für das Vallée de la Marne darstellt.

Wer einen zugänglichen Champagner zum umbeschwerten Genuss sucht, lässt die Finger von Brisefer. Champagner Nerds, die Champagner in großen Gläsern, bei höheren Temperaturen und zu Speisen mögen, werden mit Brisefer ihre ganz große Freude haben.