

CHAMPAGNE ROSE EXTRA BRUT LA CROIX JOLY 2012



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 64,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE <
ERDBEERE <
BRIOCHE <
NASSE ERDE <
KREIDE <
SCHWARZER PFEFFER <
LAUB <



Stil
Weinberg
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

rotweinig & vielschichtig
Weinberge mit Lehm
Meunier (100%)
2012
kein Reservewein
durchgeführt
2 Gramm / Liter
November 2019
1.239 Flaschen
Rosé, Einzellage, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter,
Jahrgangschampagner
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 Cruchon des Meunier dominierten Champagner am Lagerort in

Dies ist einer der schönsten Rosé Champagner der ganzen Region. Er besitzt Kraft und Finesse und ist ideal balanciert. Der Jahrgangs Rosé aus 2011 mit einem zarten Lachsrosa besteht ausschließlich aus Meunier, welcher in gebrauchten Fässern reift. Es ist ein Rosé Maceration, was bedeutet, dass die roten Trauben leicht angequetscht wurden und der Saft ein paar Stunden im Kontakt mit den Schalen war, so dass ein kleiner Teil der Farbe vom Saft aufgenommen werden konnte.