CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LIEU-DIT BRISEFER

Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 69,90 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
ORANGENSCHALE
KANDIERTE FRÜCHTE
APRIKOSE
KRÄUTER
HOLZ
GETOASTETES BROT
BRIOCHE
KREIDE

Weinberg	Einzellage Brisefer in Mareuil-le Port
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016 bis 2013
Reserveweine	70% Reervewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2020
Typ	Blanc de Blancs, Ohne Jahrgang, Einzellage, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
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

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 Jérome Dehours 1,3 Hektar besitzt und die mit Chardonnay bepflanzt ist. Der Großteil der Reben wurde bereits 1947 gepflanzt, 1992 folgten weitere Rebstöcke. Die Gärung erfolgt in gebrauchten Barriques. Ausgebaut wird der Grundwein dann anschließend in einer Reserve Perpetuelle. Das bedeutet, die Weine werden seit 2013 in Holzfässern gelagert, jedes Jahr kommt Wein des Ernte dazu und jedes Jahr wird Champagner für die Tirage entnommen. So vermählen sich seit 2013 die Weine der folgenden Jahrgänge permanent miteinander. Die Dosage des Blanc de Blancs beträgt 1 Gramm Zucker pro Liter. Der Champagner ist kraftvoll, 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. Noch besser als Aperitif ist der Champagner als Essensbegleiter geeignet. Sie sollten ihn unbedingt zu Pilzgerichten, Speisen mit einer hellen Soße oder Gratiniertem probieren!