

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT 2013



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 ◀  
WEISSE BLÜTEN ◀  
STERNANIS ◀  
FENCHEL ◀  
PILZE ◀  
KREIDE ◀  
GETOASTETES BROT ◀



**Stil**

reif & zugänglich  
Chardonnay (30%)  
Meunier (70%)

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

2013

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt

**Dauer Hefelager**

72 Monate

**Dosage**

4 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Oktober 2021

**Typ**

Jahrgangschampagner,  
für Fortgeschrittene, für  
Nerds, zum Aperitif,  
Essensbegleiter

**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

Für Champagne Millésime verwende Jérôme Dehours jedes Jahr nur seine besten Trauben. Jedes Jahr ist dabei unterschiedlich und hat entscheidenden Einfluss auf den Geschmack. Somit entstehen Jahr für Jahr eigenständige Champagner-Persönlichkeiten. Eine äußerst interessante Verkostung ist dann, wenn man mal die unterschiedlichen Jahrgänge miteinander vergleicht. Millésime 2013 besteht zu 2/3 aus Meunier, welcher in Edelstahltanks ausgebaut wurde und einem Drittel Chardonnay von der Spitzenlage Brisefer. Hier erfolgte die Vergärung und Lagerung in Holzfässern.

Freuen Sie sich auf einen ausdrucksstarken und reifen Champagner, der als Aperitif aber auch als Essensbegleiter eine perfekte Wahl ist.