

Champagne Dehours

Lieu-Dit Brisefer - Extra Brut



AOC CHAMPAGNE

Domein: Domaine Dehours & Fils, Cerseuil

Dit familiedomein, 14,5 hectare groot, is al 4 generaties lang actief in Cerseuil, een klein dorpje gelegen aan de zuidelijke hellingen van de Marne vallei. Vandaag wordt het domein met heel veel zorg en passie geleid door Jérôme Dehours. Het domein bestaat uit 42 verschillende percelen, her en der verspreid, verdeeld over de *crus* van Mareuil le Port, Oeuilly en Troissy, wat zorgt voor een grote diversiteit aan ligging, bodem, druivensoorten, hoogte en leeftijd van de wijnranken. Bij het productieproces wordt de biodiversiteit zoveel mogelijk gerespecteerd door de grond mechanisch te bewerken en te zorgen voor een natuurlijke bodembegroeiing tussen de ranken. Het oogsten van verschillende cuvées is dan ook dé ideale oplossing voor de versnippering van de wijngaarden. Het zijn stuk voor stuk originele en gastronomische Champagnes!

Oppervlakte: 14,5 ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Bodem: voornamelijk klei, weinig kalk

Vinificatie:
Fermentatie en rijping op eikenhouten vaten.

Dosering: geen dosage

Mise en bouteille: jul/06

Dégorgement: nov/13

Alcoholgehalte: 12,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Champagne Dehours

Lieu-Dit Brisefer - Extra Brut



AOC CHAMPAGNE

Domaine: Domaine Dehours & Fils, Cerseuil
Depuis 4 générations, la maison Dehours & Fils, 14.5 hectares, est située à Cerseuil, petit village des coteaux sud de la vallée. Le domaine est dirigé par Jérôme Dehours. Son Champagne est élaboré selon des méthodes de production respectant la biodiversité par un travail mécanique des sols et un enherbement naturel entre rangs. Le vignoble est très morcelé : pas moins de 42 parcelles réparties sur les crus de Mareuil le Port, Oeuilly et Troissy. La diversité des expositions, des géologies, des cépages, des altitudes et de l'âge des plantations constituent autant de nuances que nous tentons de laisser s'exprimer.

Superficie: 14,5 ha

Cépages: 100% Chardonnay

Sol: argiles de décarbonatation (très faiblement calcaires... !) reposant sur des argiles calcaires

Vinification:
Fermentation en barriques.

Dosage Pas de dosage.

Mise en bouteille: juil/06

Dégorgement: nov/13

Taux d'alcool: 12%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6