

**PIERRE DEVILLE**  
**Les Copins 50/50 (2019)**  
**Grand Cru Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Pierre Deville</b>
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Eine Cuvée komponiert je hälftig aus Chardonnay und Pinot Noir vom Jahrgang 2019. Ausgebaut wurde der Grundwein in Holzfässern. Die beiden Traubensorten ergänzen sich wunderbar und zeigen sowohl Aromen von roten Beeren, Morellen und Brat-Apfel, als auch Honigmelone, Weinbergpfirsich und verschiedene Zitrusfrüchte, umrahmt mit floral-würzigen Noten von weissen Blüten, Plundergebäck und etwas Tabak. Am Gaumen saftig-rund mit schöner Frische, guter Komplexität und Druck, dabei aber wunderbar trinkig bleibend.

### **Empfehlung**

---

Ein edler Champagner mit Anspruch zum Apéro, der auch als Speisenbegleiter eine tolle Figur macht, etwa zu Fisch und Meeresfrüchten, Geflügel und auch zu edlen Innereien, wie in Nussbutter gebratenes Kalbsbries mit Trüffeln.

### **Produzent**

---

Alban Corbeaux, ein weiteres, grosses Talent dieser jungen Garde der Winzer Champagner-Szene. Das Haus Champagne Pierre Deville in Verzy in der Montagne de Reims bringt seit 1963 Champagner unter dem eigenen Namen auf den Markt, benannt nach dem Urgrossvater von Alban Corbeaux. Alban kam 2016 als jüngster Spross der Familie zurück und leitete ein neues Zeitalter für Champagne Pierre Deville ein. Christophe, der Vater, überließ seinem Sohn, der frisch von seinem Önologie Studium und einigen Praktika in den Kellereien des Burgunds kam und sich sofort unter den jungen Leuten der "neuen Generation" der Champagne wohlfühlte, einen grossen Handlungsspielraum. Alban arbeitet nach biologischen und biodynamischen Richtlinien, mit und für die Natur und die Artenvielfalt. Die Philosophie ist es, so natürlich wie möglich zu arbeiten, die Böden und deren Bedürfnisse zu kennen, zu pflegen und somit das hervorragende Terroir seiner grossartigen Parzellen durchscheinen zu lassen. Im Keller verwendet er eigene Hefen, fast keinen Schwefel und keine oder nur ganz wenig Dosage. Nur gerade mal knapp 5 Hektar gehören zum Betrieb und ein Teil der Trauben wird verkauft.

