PIERRE DEVILLE

Verzy Grand Cru (deg. 24)
Extra Brut AC



Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Pierre Deville**
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5 g/l
Ausschenktemparatur:	9-11°

Cuvée komponiert aus 80% Pinot Noir und 20% Chardonnay. Die Basis dabei bildet zur Hälfte der Jahrgang 2021, der Rest ist 2020 & 2019. Ausgebaut wurde der Grundwein zu zwei Drittel im Stahltank und ein Drittel im Holzfass. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Pflaumen, Kirschen, saftigen Nektarinen und etwas Apfel, dazu Zitrusfrüchte und eine feine, nussig-würzige Weinigkeit. Am Gaumen gute Tiefe zeigend, einladend, mit saftiger Frucht und guter Frische.

Empfehlung

Mit seiner einladenden, fein fruchtig-würzigen Art, ist er ideal zum Apéro mit ein paar Kleinigkeiten zum Essen, etwa Käseküchlein, Blätterteig Stangen mit Rohschinken, Oliven & Parmesan Würfel.

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 Artenvielfallt. 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.