La Côte

MAREUIL-LE-PORT

Réserve Perpétuelle

Le Terroir



En surplomb du village de Port à Binson, quatre parcelles sont assemblées: La Côte en Bosses (Complantée), Le Ravail (Meunier), Les Grèves (Pinot Noir) et Maisoncelle (Pinot Noir, Pinot Blanc, Petit Meslier, Meunier).
Aujourd'hui, le mélange des terroirs et des cépages fait partie de l'identité de cette cuvée.



Vinification

Fermentation et élevage sur lie en Fûts de 200, 300, 500 litres. Clarification naturelle sans filtration, ni collage.

Environ 1700 bouteilles de 75cl.
Dosage : 0g à 3g/l.

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement, ainsi que le dosage sont indiqués sur la contre étiquette de chaque bouteille.

Elevage

Notre conviction aujourd'hui, c'est que l'expression d'un terroir trouve un sens dans l'assemblage des vendanges qui se suivent, en allant au-delà de « l'effet millésime ».

Pour une meilleure interprétation du terroir, nous avons commencé à constituer, à partir de 2013, une réserve Perpétuelle pour chaque cuvée parcellaire. En avançant au fil du temps, chaque Réserve parcellaire a trouvé son équilibre dans une proportion de renouvellement qui lui est propre.

Le Service

Dans un grand verre à Blanc à une température supérieure à 10°. Carafage possible.

DEHOURS
&Fils

2, rue de la Chapelle – Cerseuil – 51700 Mareuil le Port – Tel : +33 (0)3 26 52 71 75 – E-Mail : contact@champagne-dehours.fr
www.champagne-dehours.fr – RCS Epernay : B392 309 480 – SIRET : 392 309 480 00011 – Code APE : 4634Z – TVA : FR01 392 309 480