Lieu-dit

La Croix Joly

TROISSY

Le Terroir

Notre parcelle de « La Croix Joly », est située à mi-côte sur le Terroir de Troissy. Vieille vigne de Meunier, en pente faible, orientée Nord-Ouest, son sol est composé d'argiles de décarbonatation *(Couche très mince de terre végétale (20 cm environ) en surface. En dessous : Sables fortement argileux de couleur très claire posés sur dalle & lentilles calcaires. Pierrosité importante.)* Altitude moyenne 120 m. Les plants sont issus d'une sélection massale. Rendements très faibles.





Vinification

Fermentation en fûts de 200, 300, 500 L. Elevage en foudre sur lies. Clarification naturelle sans filtration, ni collage.

Environ 1000 bouteilles de 75cl. Dosage : 0g à 3g

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 ».

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