Lieu-dit

Les Genevraux

TROISSY

Réserve Perpétuelle

Le Terroir



Vieilles vignes de Meunier plantée en 1979. Pente très faible orientée au Nord. Son sol est composé d'argiles de décarbonations sur cailloux calcaires...
Méthodes culturales limitant la vigueur. Petits rendements à la vigne.

Les plants sont issus d'une sélection Massale. Le sol est travaillé mécaniquement sous le rang et la partie centrale est enherbée.



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 5g/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 créé en 2013 une Réserve Perpétuelle pour chaque expression 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