Lieu-dit

Maisoncelle

MAREUIL-LE-PORT

Réserve Perpétuelle

Le Terroir



A mi-coteau, au-dessus du village de Port à Binson (commune de Mareuil-le-Port) et exposé Nord-est, sol Argilo-Limoneux, riche en fer, sur lit de meulière et cailloutis calcaire.

Cette parcelle très longue (plus de 300 mètres) est plantée de Pinot Noir principalement mais aussi de Meunier, Pinot Blanc et Petit Meslier.



Vinification

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

Environ 1800 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 ».

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. Cette proportion est de 40% pour Maisoncelle.

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