

**PIERRE DEVILLE**  
**Rosé de Macération (2021)**  
**Grand Cru Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Pierre Deville</b>
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	5 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Ein Rosé de Macération zu 100% aus Pinot Noirdes Jahrgangs 2021. Die Trauben dafür stammen aus der Einzellage "Blanche Voie" der Grand Cru Gemeinde Verzy, welche für 12 Stunden auf den Schalen mazeriert werden. Ausgebaut wurde der Grundwein anschliessend in Eichenfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von roten Beeren, Weichseln und saftig-reifem Apfel, dazu etwas Blutorange und Feige, würzig unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, getrockneten Blüten und einem Hauch Anis. Am Gaumen mit toller Struktur, saftigen Frucht zeigend, dabei gleichzeitig mit feiner Vinosität, guter Frische und zartem Gerbstoff Spiel. RARITÄT, NUR 500 FLASCHEN PRODUZIERT!

### **Empfehlung**

---

Toller Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchte, etwa gebratene Rotbarbe auf Ragout von Fenchel, Kirschtomaten und schwarzen Oliven, zu geflammtem Carabinero mit Karotte, Orange und Estragon, aber auch zu Geflügel und vegetarischen Gerichten, etwa gegrillte Wassermelone mit Feta und Pinien Pesto.

### **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 Artenvielfalt. 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.