

PIERRE DEVILLE
Copin Pinot Noir (deg. 24)
Grand Cru Extra Brut AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Pierre Deville
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	1 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die Pinot Noir Trauben stammen zur Gänze vom Jahrgang 2020, aus Parzellen der Grand Cru-Gemeinde Verzy. Ausgebaut wurde der Grundwein komplett in Holzfässern. In der Nase einladende Aromen von saftigen Beeren, Powidl, reifen Äpfeln und süssem rotem Pfirsich, unterlegt mit fein würzigen Noten von schwarzem Tee, gerösteten Nüssen und Hefegebäck. Am Gaumen kräftig, mit schöner Struktur, fein würzige Vinosität zeigend, dabei saftig mit guter Frische.

Empfehlung

Ein vielseitiger Essensbegleiter, etwa zu Vitello Tonnato, zu Risotto oder Pasta mit Pilzen, oder zu Octopus vom Grill mit Couscous, aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.

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.

