

**PIERRE DEVILLE**  
**Copin Chardonnay (deg. 24)**  
**Grand Cru Extra Brut AC**



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Pierre Deville</b>
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2 g/l
Ausschenktemperatur:	9-11°

Die Trauben für diesen reinsortigen Chardonnay stammen aus Lagen der Grand Cru Gemeinde Verzy, zur Gänze von 2020. Ausgebaut wurde der Grundwein in Eichenholzfässern. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von rotem Pfirsich, kandierten Orangen Zesten, reifen Aprikosen und auch dezent beerige Noten, unterlegt mit fein würzigen Nusstönen und einem Hauch von Frühlingshonig und weissen Blüten. Am Gaumen saftige Frucht zeigend, balanciert mit guter Frische, zarter Würze und feiner Extrakt Süsse im Finale.

### **Empfehlung**

---

Ein toller Begleiter zu leichten Gerichten wie etwa Kalbstatar mit Onsen Ei und Weissweinschaum, Orangen-Fenchel Salat mit Oregano und Feta oder zu gebratenem Zander Filet auf geschmolzenen Tomaten und Kapern. Toll auch zu feinem Geflügel.

### **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.

