



DE HOURS

& Fils

Le domaine Dehours élabore des vins issus du vignoble selon des méthodes de production respectant la biodiversité par un travail mécanique des sols et un enherbement naturel entre rangs. Les vins sont élevés sur lies complètes et la clarification se fait par décantation naturelle, sans collage, ni filtration.

The Dehours' Estate makes wines from the family vineyards, following methods of production that respect biodiversity (Working the ground and allowing grass to grow between the vines). The wines are fully aged on lees and clarified by natural settling without filtration or fining.

Lieu-Dit « Maisoncelle » 2008 Extra Brut

« Une main de fer dans un gant de velours »

Les Accords

Servir à 13°C dans un grand verre à blanc, avec un Sandwich toasté à la truffe façon Arnaud Lallement (**Michelin). Ou bien avec une assiette Japonaise : Sushi, Sashimi, Maki, California rolls...

Quelques repères techniques

Vieille vigne de Pinot noir, petits rendements, MAISONCELLE est l'une de nos rares parcelles de Pinot noir.

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

Cette parcelle très longue (plus de 300 mètres) est plantée de Pinot Noir principalement mais aussi de quelques pieds de Meuniers.

La partie sélectionnée pour réaliser cette cuvée, la plus intéressante d'un point de vue agronomique est la partie basse de la parcelle que nous avons arrachée après la vendange 2010 et que nous avons replantée au printemps 2012.

Fermentation et élevage en barriques.

Production : 1613 bouteilles tirées le 16 Juin 2009.

Dosage : 0 g/l

Les dates de mise en bouteille (mise en cave) et de dégorgement sont indiquées sur la contre étiquette de chaque bouteille.
Disponible en Bouteille 75cl

ENGLISH

Food Pairing

Serve at 13°C in a large white wine glass, with a toasted truffle sandwich, ideally made by 3 star chef Arnaud Lallement (**Michelin). Otherwise a nice selection of Japanese dishes such as sushi, sashimi, maki, and California rolls will work well.

Technical details

Maisoncelle comes from one of our rare plots of old (and so small-yield) pinot noir vines.

It is situated halfway up the slope, above the Village of Port à Binson (within the Mareuil le Port district) and has a North-East orientation. The plot is over 300m long, with clay/silt soil, poor in limestone and rich in iron.

Most of the vines are pinot noir with just a little meunier stock.

For this wine, to ensure the best results, we only use grapes from the vines at the bottom of the plot which we replanted in spring 2012.

Fermented and aged in barrels.

Bottled: 16 June 2009. (1613 bottles)

The bottling date and Disgorgement dates are printed on our back labels.

Dosage: 0 g/l. Available in Bottle 75cl

