



DEHOURS — & Fils — CHAMPAGNE

Notre vignoble se compose d'une quarantaine de parcelles plantées majoritairement de Meunier. Aucun herbicide n'est utilisé, et l'entretien du sol est réalisé mécaniquement. A partir du 15 juin, nous laissons se développer un enherbement naturel que nous garderons jusqu'en fin d'hiver suivant.

Les vins tranquille de coteaux Champenois représentent un vrai défi pour notre domaine. En effet, c'est toute notre démarche qui est remise à plat depuis le choix de la parcelle, les pratiques culturales, la date de vendange, jusqu'aux choix de vinification et d'élevage...

A mi-côte, en cœur de terroir, à quelques centaines de mètres de notre village de Cerseuil, cette vieille vigne de CHARDONNAY a été récoltée en fin de vendanges.

CEPAGE : 100% Chardonnay
Lieu-dit «Les Vignes de Mizy»

ELEVAGE : 23 mois sur lie en fûts de 200 et 300 litres

PRODUCTION : 1334 bouteilles



Pour combattre les maladies, priorité est laissée aux mesures prophylactiques telles que l'ébourgeonnage, le palissage soigné et l'effeuillage précoce sur la face la moins exposée au soleil.

Nous accordons également beaucoup d'importance à la sélection du matériel végétal que nous plantons, souvent issu lui-même de nos vieilles vignes.

Enfin, notre exploitation a fait partie des premières à être certifiée HVE3 (voie Agronomique). Cette certification limite l'utilisation des produits chimiques et encourage le respect ou le développement de la Bio-diversité.

Champagne Dehours

2 Rue de la Chapelle - 51700 Mareuil-le-Port, Cerseuil

Tél. 03 26 52 71 75 - E-mail : contact@champagne-dehours.fr

