

Warmherzig & Lebensbejahend



Néret-Vély

Die vor **Lebendigkeit** nur so sprühenden Etiketten von **Néret-Vély** zeigen symbolhaft das **Leben auf dem Familienbetrieb**. Neben den Weinbergen bewirtschaftet die Familie nämlich einen **Bauernhof**. Dieser liegt etwas **abseits der Reblandschaften** der Champagne in Vauchamps, die Weinberge befinden sich in **Festigny** auf der linken Seite des **Marne-Tals**. Seit **1945** kümmert sich Néret-Vély um die mittlerweile 7 Hektar, auf denen überwiegend **Meunier** gefolgt von etwas Chardonnay und Pinot Noir stehen.

Dabei ist es erklärtes Ziel, die **Biodiversität** auf den eigenen Flächen zu steigern. Das Weingut wendet biologische Praktiken an, verwendet **Einsaaten**, um die Böden vor Erosion zu schützen und pflanzt **Bäume** in den Weinbergen, um die Ansiedelung von **Vögeln und Insekten** zu fördern. Der Boden wird mit dem **Pferd gepflügt**, um ihn nicht zu verdichten und eine gute Wasserzufuhr zu erhalten.

Die Grundweine vergären **spontan** und für deren Ausbau werden Stahltanks, Holzfässer und Amphoren verwendet. Das Hefelager beträgt **mindestens 24 Monate** und die Flaschen werden frühestens vier Monate nach dem Degorgement in den Verkauf gegeben.

Dank der **reichhaltigen Tonböden** und des Meuniers sind die Champagner von Néret-Vély schön **ausbalanciert zwischen Frucht und Struktur** und geprägt von einer wunderbaren **Weichheit**, die für einen unwiderstehlichen **Trinkfluss** sorgt.



Champagner:

Ôde à la Vie Blanc de Noirs



92% Meunier
8% Pinot Noir

Dosage: 6,5g/l

Ausbau: Edelstahl

50% Reserveweine

Flaschenreife: 2 Jahre

Les Grâces Rosé de Noirs



92% Meunier
8% Pinot Noir

Dosage: 8g/l

Ausbau: Edelstahl

50% Reserveweine

Flaschenreife: 2 Jahre

Cabotine



60% Chardonnay
40% Meunier

Dosage: 5g/l

Ausbau: Edelstahl

50% Reserveweine

Flaschenreife: 2 Jahre

Terra Mia Blanc de Blancs



100% Chardonnay

Dosage: 3g/l

Ausbau: Edelstahl

Flaschenreife: 3 Jahre

aus einem Jahrgang

La 5G Blanc de Noirs



85% Meunier
15% Pinot Noir

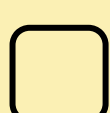
Dosage: 5g/l

Ausbau: Edelstahl

50% Reserveweine

Flaschenreife: 3 Jahre

La Fûtée Blanc de Blancs | Millésime



100% Chardonnay

Dosage: 4g/l | 0g/l

Ausbau: Holzfass

Flaschenreife: 3 Jahre | 4 J.

keine malolaktische Gärung

Les Echalas



100% Meunier

Dosage: 2g/l

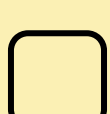
Ausbau: Edelstahl

Flaschenreife: 8 Jahre

Keine malolaktische Gärung

Alte Reben

Les Echalas Rosé de Saignée



100% Meunier

Dosage: 4g/l

Ausbau: Edelstahl

Flaschenreife: 3 Jahre

Alte Reben

Les Echalas Millésime



100% Meunier

Dosage: 0g/l

Ausbau: Edelstahl

Flaschenreife: 4 Jahre

Keine malolaktische Gärung

Alte Reben

Fakten:

R.M., Vauchamps / Festigny,

Vallée de la Marne, 7ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!