

Warmherzig & Lebensbejahend



Domaine Villa Bon Accueil

Die Domaine Villa Bon Accueil ist ein **junges Projekt** der Winzerin **Deborah**, die in **Vandières** im Vallée de la Marne ihren **Lebenstraum** verwirklicht. Von winzigen **0,64 Hektar** erzeugt sie ihre Champagner. Die **vielfältigen Böden** im Marnetal erlauben es ihr, auch auf so wenig Fläche **alle drei wichtigen Rebsorten** anzubauen. Diese baut sie bislang auch einzeln und **nach Jahrgang getrennt** aus, nur die Einsteigscuvée Les Danaïdes aus 100% Meunier kommt aus Reserveweinen mehrerer Jahrgänge.

Für die Champagner der Domaine sind drei Faktoren relevant: erstens die **Qualität der Trauben**, die auf der Domaine **vollreif** geerntet werden. Zweitens die **Auswahl der Parzellen** und drittens die **Selektion der besten Holzfässer**, worin auf der Domaine sämtliche Grundweine vergoren und dann ausgebaut werden. Mit diesem Rezept und der Herangehensweise, im Keller möglichst wenig einzugreifen, möchte Deborah authentische Champagner vom rechten Marneufer hervorbringen.

Durch den gekonnten Holzfassausbau bekommen die Champagner eine **wunderschöne Cremigkeit**, die ihnen **Tiefe und Länge** verleiht. Dabei kommt die Frische aber nie zu kurz und auch der Fruchtausdruck der verschiedenen Rebsorten ist wunderbar erkennbar. Die Champagner sind enorm ausbalanciert und ruhen in sich. **Terroir-Champagner** also, die die reichhaltigen **Böden des rechten Marneufers perfekt widerspiegeln!**



Champagner:

Les Danaïdes



100% Meunier

Dosage: 2-3g/l

Ausbau: 7 Monate in Eichenholzfässern

Flaschenreife: 3 Jahre aus mind. vier Jahrgängen

Les Parages



100% Meunier

Dosage: 2-3g/l

Ausbau: 7 Monate in Eichenholzfässern

Flaschenreife: 5 Jahre

Les Songes



100% Pinot Noir

Dosage: 2-3g/l

Ausbau: 7 Monate in Eichenholzfässern

Flaschenreife: 5 Jahre

Les Amoureuses



100% Chardonnay

Dosage: 2-3g/l

Ausbau: 7 Monate in Eichenholzfässern

Flaschenreife: 5 Jahre

Fakten:

R.M., Vandières,

Vallée de la Marne, 0,65ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!