



STEPHANE FEVRE

In den Hügeln der Côte des Bar und den Tälern von Ville sur Arce pflegt die Familie Fevre seit über 300 Jahren Weinbau auf 8 Hektar Rebfläche. Stéphane Fevre führt das kleine Weingut, das seit 2017 ökologisch zertifiziert ist und sich durch Unabhängigkeit und Tradition in jeder Phase der Champagnerherstellung auszeichnet.

Die Familiengeschichte reicht bis ins 18. Jahrhundert, geprägt von Leidenschaft und Durchhaltevermögen. Die Wurzeln reichen bis zu Urgroßvater Emile, der 1888 den ersten Weinbergpflug schuf und die Landarbeit revolutionierte.





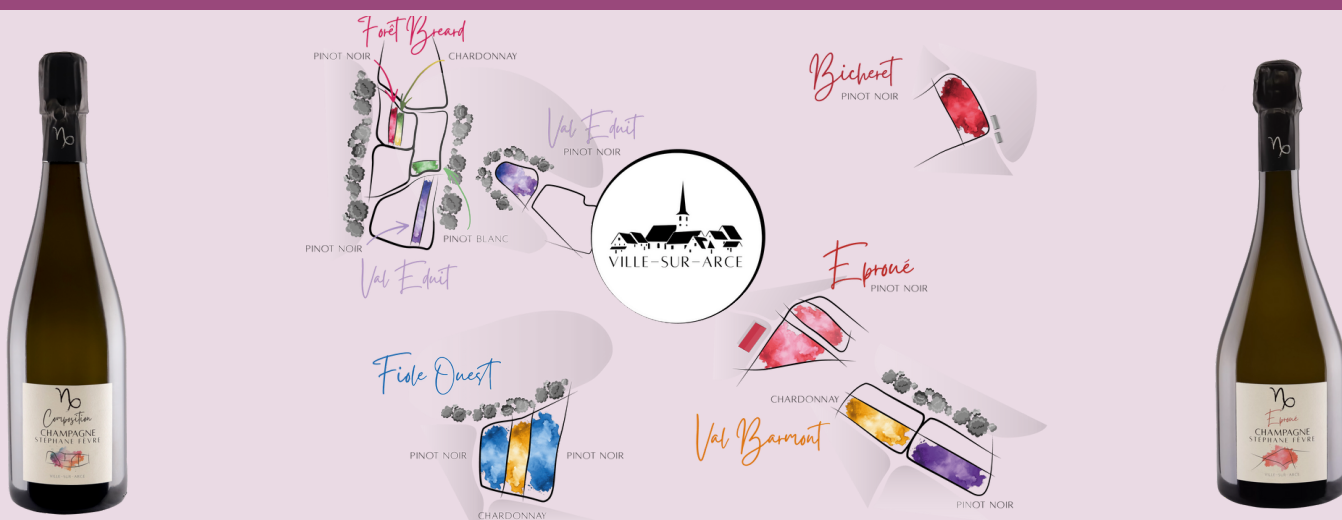
CHAMPAGNE CHARACTERS

Seit der Übernahme 2012 setzt die Familie auf ökologischen Landbau, entfernte Herbizide und fördert lebendigen Boden. Die Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Weißburgunder spiegeln die Vielfalt wider, wobei der Pinot Noir 80% des Weinguts dominiert.

Die Lehm-Kalkstein-Böden bieten ideale Bedingungen für die Trauben, regulieren die Wasserversorgung und erhalten die Integrität der Trauben. Die Champagnerherstellung ist geprägt von Natürlichkeit: 11 Monate Reifung in Eichenfässern auf der Feinhefe, ohne Schönung oder Filtration, natürliche malolaktische Gärung und mindestens 19 Monate Flaschenreife.

Die Weine der Familie Fevre sind ein Ausdruck von Authentizität und Charakter, die Champagnerliebhaber durch ihre Natürlichkeit und Eleganz ansprechen.

**FACTS: R.M., Ville sur Arce,
Côte des Bar, 8ha, Bio**



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



Composition

100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
Ausbau 11 Monate im
Eichenfass
19 Monate
Flaschenreife
ohne Schönung und
Filtration

Val Barmont

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau 11 Monate im
Eichenfass
19 Monate Flaschenreife
ohne Schönung und
Filtration
Einzellage

Eproué

100% Chardonnay
Dosage: 1,13g/l
Ausbau 11 Monate im
Eichenfass
19 Monate Flaschenreife
ohne Schönung und
Filtration
Einzellage



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Fiolle Oueste

100% Pinot Noir

Dosage: 3g/l

Ausbau 11 Monate im
Eichenfass

19 Monate Flaschenreife
ohne Schönung und
Filtration

Einzellage

Bicheret

100% Pinot Noir

Dosage: 2g/l

Ausbau 11 Monate im
Eichenfass

19 Monate Flaschenreife
ohne Schönung und
Filtration

Einzellage