

Unkompliziert & Souverän



Christophe Dechannes

Die Etiketten der Champagner von **Christophe Dechannes** werden geziert von dem Bild eines alten Baumes, der auf dem Grundstück der Familie Dechannes zu finden ist. Gepflanzt kurz nach der französischen Revolution, inspiriert er die Familie bis heute mit seiner Symbolik für **Freiheit, Leben, Wachstum, Kraft und Stärke**.

Seit 1956 geht die Familie Dechannes diesen Werten in ihrem landwirtschaftlichen Betrieb nach. Roland Dechannes startete 1973 die Produktion seiner eigenen Champagner in **Les Riceys**. Die ca. 1000 Einwohner zählende Gemeinde an der Aube im Süden der Champagne ist die einzige Ortschaft in ganz Frankreich, die **drei Appellationen** d'Origine Contrôlée (AOC, deutsch etwa "geschützte Herkunftsbezeichnung") trägt: Champagner, Coteaux Champenois (Stillwein aus der Champagne) und Rosé de Riceys (stiller Roséwein).

Dort sind heute Christophe und seine Frau Christine gemeinsam mit ihren Kindern Roland und Laura für 9ha Rebfläche verantwortlich. Hauptsächlich **Pinot Noir** und etwas **Chardonnay** wachsen auf den ton- und kalkhaltigen Böden, die Weine von **feiner Fruchtigkeit** und **vollmundiger Reife** hervorbringen.

Die Champagner von Dechannes sind getragen von einer **angenehmen Frucht**, was sie zugänglich macht und für **saftigen Trinkfluss** sorgt. Gleichzeitig sind die herrlich weinig und immer mit einer **tollen Frische** ausgestattet, und somit herrliche Begleiter über einen ganzen Abend.



Champagner:

Tradition

100% Pinot Noir
Dosage: 10g/l
Ausbau: Edeltahl
Flaschenreife: 1,5 - 2 Jahre
60% Reserveweine aus Solera-Verfahren

Cuvée Spéciale

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Dosage: 5g/l
Ausbau: Edeltahl
Flaschenreife: 1,5 - 2 Jahre

Perle Blanche

100% Chardonnay
Dosage: 6g/l
Ausbau: Edeltahl
Flaschenreife: 1,5 - 2 Jahre

Perle Noire

100% Pinot Noir
Dosage: 3g/l
Ausbau: Edeltahl
Flaschenreife: 1,5 - 2 Jahre
60% Reserveweine aus Solera-Verfahren

Millésime

100% Pinot Noir
Dosage: 4g/l
Ausbau: Edeltahl
Flaschenreife: 6 Jahre

Rosé

100% Pinot Noir
2-3 Tage Mazeration
Dosage: 10g/l
Ausbau: Edeltahl
Flaschenreife: 2-3 Jahre

Nos deux vallons

100% Chardonnay aus zwei Parzellen
Dosage: 0g/l
Ausbau: 7 Monate in Eichenfässern
Flaschenreife: 4 Jahre

Fakten:

R.M., Les Riceys,
Côte de Bar, gha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?

Halte Deine Gedanken fest!.....