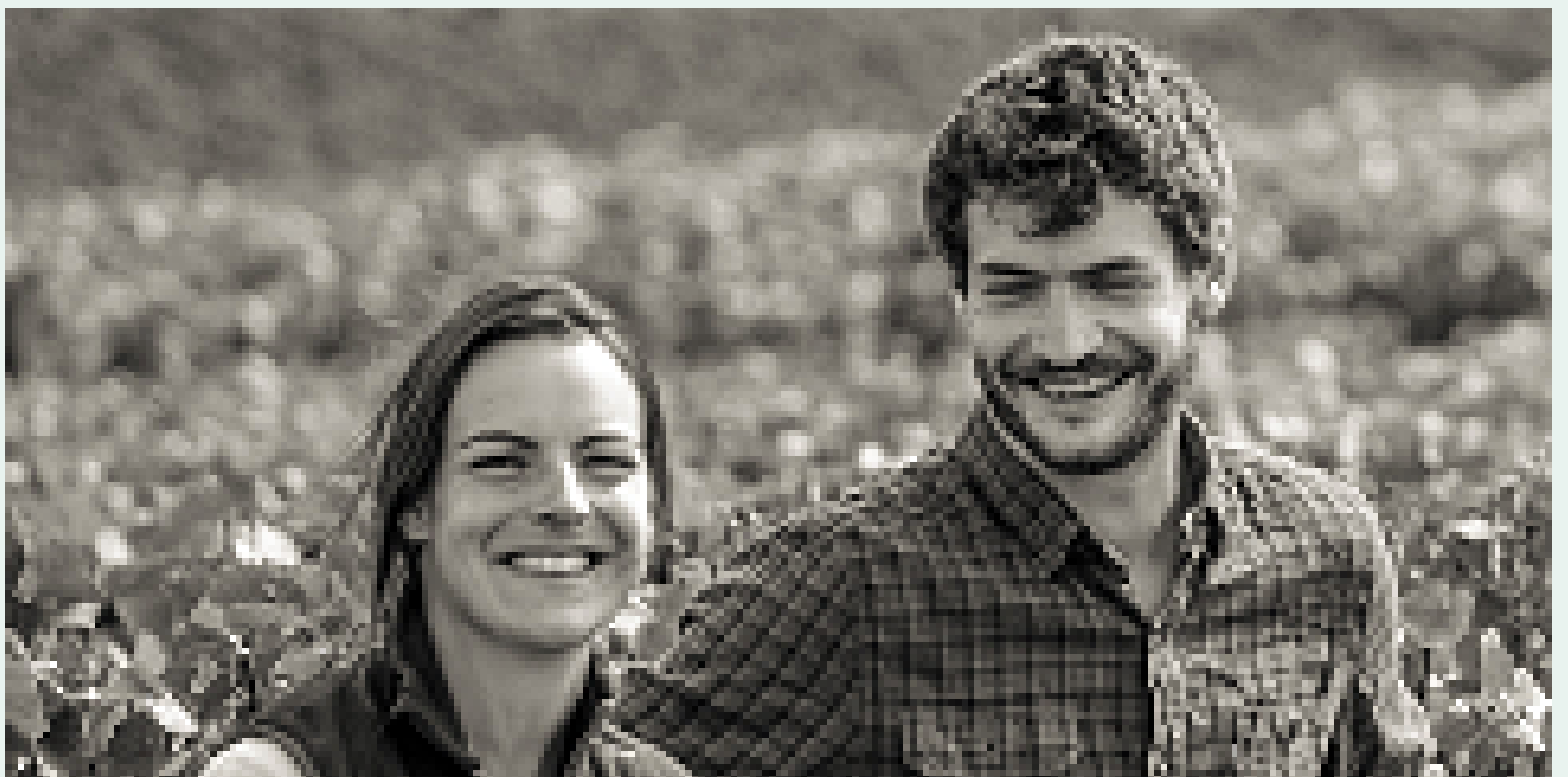




BERTRAND-DELESPIERRE

Geboren aus einer Union zweier Weinguts Kinder - Champagne **Bertrand-Delespierre** wurde 1980 gegründet von Chantal Delespierre und Didier Bertrand. Kürzlich übernahmen deren Kinder **Clémence** und **Adrien** die Verantwortung über den Betrieb mit einer Größe von 10 ha.

Das Weingut liegt in **Chamery**, im Herzen der **Montagne de Reims**, zwischen Reims und Epernay. Die Weinberge liegen in den vier Dörfern Chamery, Ecueil, Villedommange und Montbré, alle als Premier Cru klassifiziert. Die drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und the Pinot Meunier sind zum gleichen Anteil repräsentiert. Die **Weinberge** bestehen aus 60 Parzellen mit einem durchschnittlichen Alter von 30 Jahren.





CHAMPAGNE CHARACTERS

Der Großteil der Weinberge ist begrünt und man bereitet sich gerade auf **biologische** Wirtschaftsweise vor.

Wie viele Weingüter in der Champagne möchte man das **Terroir** immer besser herausarbeiten. Darüber hinaus wird eine traditionelle Presse verwendet, für eine möglichst natürliche Verarbeitung. Ein Teil der Grundweine wird in großen **Holzfässern** ausgebaut (600 Liter). Dort durchlaufen die Weine eine Spontanvergärung. Die Jahrgangsweine durchlaufen keine malolaktische Gärung, bei den **Reserveweinen** kann es teilweise auf natürliche Weise geschehen. Jeder Champagner reift Minimum vier Jahre auf der Hefe und deutlich länger für die Jahrgänge.

Die Champagner von Bertrand-Delespierre sind **frisch, knackig, lebhaft** und haben einen **spannenden, zupackenden Charakter**.

FACTS: R.M., Chamery, 1er Cru, 10ha



**CHARAKTER
UNKOMPLIZIERT & SOUVERÄN**



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

Enfant de la Montagne

40% Pinot Noir
30% Chardonnay
30% Pinot Meunier
Dosage: 2g/l
Min 4 Jr. Flaschenreife
Blend aus versch. Crus
der Montagne de
Reims

Enfant de la Montagne Rosé

Pinot Noir
Meunier
Chardonnay
Dosage:
Blend aus versch.
Crus der Montagne
de Reims

L'Ame Millésime

1/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay
1/3 Meunier
Dosage: 3g/l
Min. 5Jr. Flaschenreife
Blend aus versch.
Crus der Montagne
de Reims



L'Ame Oenotheque

1/3 Pinot Noir
1/3 Chardonnay
1/3 Meunier
Dosage: 1.5g/l
Min. 11Jr. Flaschenreife
Blend aus versch. Crus
der Montagne de
Reims

Saignée des Terres Amoureuses Millésime

100% Pinot Noir
Dosage: 8g/l
Rosé de Saignée
Min. 4 st. Mazeration

Chardonnay des Terres Amoureuses Millésime

100% Chardonnay aus
Chamery & Ecueil
Dosage: 4g/l
Ausbau zum Teil im
Holz



Pinots des Terres Amoureuses Millésime

70% Pinot Meunier
30% Pinot Noir
Dosage: 7g/l
Blend aus den Crus
Chamery &
Villedommange
Nur 1.000 Flaschen

Pinot Meunier des Terres Amoureuses Millésime

100% Pinot Meunier
Dosage: 1g/l
Ausbau im Holz
Ohne Filtration
Nur 1.500 Flaschen

Origines Croisées

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 6g/l
Blend der besten
Chardonnay & Pinot
Lagen
Ausbau im Holz



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Origines Croisées
Millésime**

50% Pinot Noir
50% Chardonnay
Dosage: 4g/l
Blend der besten
Chardonnay & Pinot
Lagen
Ausbau im Holz

**Elixir Dix Vins -
Demi-Sec**

Hauptsächlich
Chardonnay
Dosage: 42g/l
10 Jr. Flaschenreife
10 versch. Grund-
weine von gereiften
Reserveweinen
Ausbau im Holz