Weinkultur seit 1922
vennerhus weine



Champagne Elodie D

Cuvée Pierre, 1er Cru
Champagne Elodie D

Anbaugebiet: Frankreich / Champagne AOC

Rebsorte(n): Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Flaschengärung nach traditioneller Methode

Charakteristik: Dieser Champagner zeigt ein feines Mousseux und duftet nach weißen Blüten, Zitrusfrüchten und leichtem Brioche. Am Gaumen ist er frisch, elegant und mineralisch, mit Noten von grünem Apfel und feiner Säure. Der Abgang ist lang, klar und harmonisch – ein ausgewogener Premier Cru für besondere Anlässe.
Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Passt hervorragend zu feinen Meeresfrüchten wie Jakobsmuscheln, edlem Geflügel oder mildem Ziegenkäse. Auch zu Zitronentarte oder Brioche mit leichtem Fruchtaroma entfaltet er seine Eleganz besonders schön. Und natürlich einfach so zum Apéro.

Seit 1692: Nachhaltigkeit und Frauenpower in der Champagne

Die Wurzeln von Champagne Elodie D. reichen bis ins Jahr 1692 zurück, als die Familie Le Fèvre in Écueil mit dem Weinbau begann. Seit 1844 produziert die Familie ihren eigenen Champagner – und das bereits in fünfter Generation. Besonders bemerkenswert: In den letzten vier Generationen wurde das Weingut ausschliesslich von Frauen geführt. Heute steht Élodie Desbordes (im Bild) an der Spitze des Hauses und verkörpert mit ihrer Marke Elodie D. weibliche Führungskraft und Innovationsgeist in der Champagne.

Seit der Gründung ihrer eigenen Marke im Jahr 2014 verbindet Élodie Desbordes traditionelle Familienwerte mit modernen, nachhaltigen Anbaumethoden. Das Weingut erhielt 2017 die Zertifizierungen «Viticulture Durable» (nachhaltiger Weinbau) und «Haute Valeur Environnementale» (hohe Umweltverträglichkeit). Seit 2020 wird die gesamte Rebfläche von 5,45 Hektaren biologisch bewirtschaftet – ein klares Bekenntnis zu Qualität, Umweltbewusstsein und verantwortungsvollem Handeln.



Vennerhus Weine AG
Dorfstrasse 14 3506 Grosshöchstetten Tel. 031 711 15 75 info@vennerhus.ch www.vennerhus.ch