CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT ROSELIE - ROSÉ DE SAIGNÉE

Champagne Roger Coulon

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 54,90 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ○ ○
Körper	● ● ● ● ○
Holzeinsatz	○ ○ ○ ○ ○
Tannin	● ● ● ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ○
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

KREIDE
BROMBEERBLÄTTER
ROTE KIRSCHE
ROTE JOHANNISBEERE
HIMBEERE
ERDBEERE
GETOASTETES BROT

Stil	wolkig & konzentriert
Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2018
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2021
Jahresproduktion	3.900
Typ	Rosé, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Die Geschwister Louise und Edgar Coulon haben nun in 9. Generation die Geschicke von Champagne Roger Coulon aus Vrigny im Bereich Montage de Reims übernommen. Gemeinsam mit ihren Eltern Isabelle und Eric bewirtschaften sie rund 10 Hektar Weinberge. Die Maxime ist, dass gesunde und reife Trauben geerntet werden sollen. Denn hier liegt ein wichtiger Schlüssel zur hohen Qualität der Champagner. Nur der hochwertige Traubensaft der ersten Pressung (Cuvée), wird verarbeitet. Alle Weine werden spontan vergoren und zunehmend auch in Eichenfässern ausgebaut. Ein biologischer Säureabbau wird nicht angestrebt. Aber in manchen Jahren leitet die Natur diesen Vorgang von selbst ein. Bei der Tirage fügt Edgar etwas weniger Zucker als die üblichen 24 Gramm pro Liter hinzu und erhält dadurch etwas weniger Druck in der Flasche. Dies verleiht seinen Champagnern eine feine Geschmeidigkeit. Die Entwicklung der Champagner sind in den letzten Jahren absolut beeindruckend! Sie wurden alle feiner, präziser und tiefgründiger. Trotz der niedrigen Dosage sind die Champagner weich, rund und zugänglich. Es sind herrliche Kompositionen, die uns nachhaltig begeistern.

Champagne Roselie von Roger Coulon ist ein Rosé de Saignée Champagner aus der Rebsorte Meunier. 48 Stunden betrug der Schalenkontakt. Damit erhält der Rosé Champagner einen herrlichen frisch-leichten Rotweincharakter. Die Farbe ist intensiv Himbeerfarben. Das Aroma ist ausgeprägt rotfruchtig. Der Körper ist üppig. Das Tannin ist zart aber spürbar. Das Mousse ist wolkig weich. Roselie macht so richtig Spaß! Einfach so oder zu vielen Speisen. Wir freuen uns, Ihnen solch einen großartigen Rosé Champagner anbieten zu können!