

# COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE PINOT NOIR 2018

## CHAMPAGNE ROGER COULON



**Klarheit**  
**Farbe**  
**Sonstiges**

-

-



**Intensität**

-



**Süße**  
**Säure**  
**Bitterkeit**  
**Körper**  
**Holzeinsatz**  
**Tannin**  
**Komplexität**  
**Abgang**



**Bewertung**  
**Trinktemperatur**

sehr gut  
14 bis 16 °C



**ANBAUGEBIET:** CHAMPAGNE, MONTAGNE DE REIMS, FRANKREICH

**REBSORTE:** PINOT NOIR / SPÄTBURGUNDER

**PREIS:** 80,00 €

**AROMEN:**

# WINZER

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.