

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2013



Champagne Roger Coulon

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 109,90 €

| | |
|-------------|-----------|
| Süße | ● ● ● ● ● |
| Säure | ● ● ● ● ● |
| Körper | ● ● ● ● ● |
| Holzeinsatz | ● ● ● ● ● |
| Tannin | ● ● ● ● ● |
| Komplexität | ● ● ● ● ● |
| Abgang | ● ● ● ● ● |

AROMEN:
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
APRIKOSE ◀
GRAPEFRUIT ◀
HIMBEERE ◀
KREIDE ◀
HONIG ◀
WEISSER NOUGAT ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

enorm komplex & nachhaltig
alte Weinberge in Vrigny und Gueux
Meunier (50%)
Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
2013
kein Reservewein
durchgeführt
95 Monate
3 Gramm / Liter
Dezember 2021
8.000 Flaschen
Jahrgangschampagner, Blanc de Noirs, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
12,00 Vol. %
10 bis 12°C
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 Millésime Blanc de Noirs extra brut 2013 von Roger Coulon besteht je zur Hälfte aus Pinot Noir und Meunier. Meunier stammt von dem Ort Vrigny, dessen Terroir sich für diese Rebsorte einen großen Namen gemacht hat. Der Pinot Noir ist aus dem Ort Gueux von einem bereits 1959 mit wurzelechten Reben gepflanzten Weinberg. Wurzelecht bedeutet, dass die Reben nicht veredelt wurden und aus einer einzigen Pflanze stammen. Mehr dazu finden Sie in unserem Glossar unter Wurzelrebe. Der Grundwein wurde im Stahltank ausgebaut und nicht geschönt und filtriert. Der Champagner ist ausgesprochen, klar, frisch, tiefgründig und kraftvoll.