CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT L'HOMMÉE

Champagne Roger Coulon

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 64,50 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
APRIKOSE
MANDARINE
ERDBEERE
BRIOCHE
KALKSTEIN



Stil	elegant & mineralisch
Rebsorten	Chardonnay (60%) Pinot Noir / Spätburgunder (40%)
Jahrgänge	2015
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Jul 2021
Typ	Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°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.

L'Hommée Premier Cru von Champagne Roger Coulon ist ein Champgner, der micht mit seiner Eleganz und seinem verführerisch komplexen Aroma sofort in seien Bann gezogen hat.
Der Begriff L'Hommée stammt noch aus der Zeit von vor Napoleon und bezeichnet die Rebfläche, die eine Person am Tag bearbeiten konnte. Diese Fäche beträgt 3,33 Ar bzw. 333 qm. Die Trauben von L'Hommée weren in der traditionellen, 4.000 KG fassenden Korbpresse schonend gepresst. Es erfolgt keine Chaptalisation (Zuckerzugabe vor der Gärung, um einen höheren Alkoholgehalt zu erzielen) und Filtration der Grundweine. Die Gärung findet spontan statt und der biologische Säureabbau wird druchgeführt.
L'Hommée ist ein sehr ursprünglicher und "natürlicher" Champagner, der Puristen und erfahrene Champagner Freunde verzücken wird!