

# CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT SYNODE - LA FOSSE SAINT-MARCOULT 2016



Champagne Roger Coulon

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 159,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



AROMEN:



**Stil**

**Weinberg**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

kraftvoll & luxuriös  
Einzellage "La Fosse  
Saint-Marcoult" in Vrigny  
Meunier (100%)  
2016  
kein Reservewein  
durchgeführt  
30 Monate  
0 Gramm / Liter  
Dezember 2019  
1.900 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 Vreigny im Bereich Montagne 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.