

COULON, ROGER, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

2012



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Gelbe Pflaume
Erdbeere
Himbeere
Brioche
Gebäck
Kalkstein
Kreide

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge

2012

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

95 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Winespectator

93/100