## COULON, ROGER, MONTAGNE DE REIMS COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE PINOT NOIR 2018



## GESCHMACK

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

AROMEN

STIL

T Y P Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN 2022 bis 2032

14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren großes Rotweinglas Bordeaux



Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

COTEAUX CHAMPENOIS

Biolog. Säureabbau Lagerung **Jahresproduktion** 

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel durchgeführt gebrauchtes Barriquefass

89/100

556 Flaschen