

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT 2013



Coulon, Roger, Champagne, Montagne de Reims

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

Brioche
Getoastetes Brot
Aprikose
Grapefruit
Himbeere
Kreide
Honig
Weißer Nougat

STIL

finessenreich,
energiegeladen,
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2013
alte Weinberge in
Vrigny und Gueux

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

95 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2021

Jahresproduktion

8.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

Parker Wine Advocate 95/100

Eichelmann 5/5