COULON, ROGER, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE
ESPRIT DE VRIGNY - ZERO DOSAGE

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
Gelber Apfel
Gelbe Pflaume
Kandierte Früchte
Haselnuss
Getoastetes Brot
Gebäck
Brauner Nougat
Honig

TYP
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2014 (60%), 2013 und 2012
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	40% 2013 und 2012
Dauer Hefelager	72 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2021
Jahresproduktion	2.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Jancis Robinson	18/20
Eichelmann	5/5
Wine Enthusiast	92/100