

COULON, ROGER, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT L'HOMMÉE



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
Mandarine
Erdbeere
Brioche
Kalkstein

STIL

feine Holznote
energiegeladen

TYP

für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)

Jahrgänge

2015

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Jul 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 92/100

Winespectator 90/100

Eichelmann 5/5

Wine Enthusiast 91/100