

COULON, ROGER, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT LES HAUTS PARTAS 2015



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

Aprikose
Orangenblüte
Getoastetes Brot
Vanille
Biskuit
Feuerstein
Kreide

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2015

Weinberg

Einzellage Les Hauts
Partas in Chouilly

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

65 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2021

Jahresproduktion

1.900 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Eichelmann

5/5