COULON, ROGER, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MILLESIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT SYNODE - LA FOSSE SAINT-MARCOULT 2016

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

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2016
Weinberg	Einzellage "La Fosse Saint-Marcoult" in Vrigny
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2019
Jahresproduktion	1.900 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100