

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



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

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2016
Einzellage "La Fosse
Saint-Marcoult" in
Vrigny

Weinberg

WEINBEREITUNG

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
30 Monate

Dosage
Degorgiert

0 Gramm / Liter
Dezember 2019

Jahresproduktion

1.900 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100