

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

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
leicht

TYP

im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

40% 2013 und 2012

Dauer Hefelager

72 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2021

Jahresproduktion

2.300 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 90/100

Jancis Robinson 18/20

Eichelmann 5/5