

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE ESPRIT DE VRIGNY - ZERO DOSAGE



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
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

Jahrgänge

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
Wine Enthusiast	92/100