ROGER COULON "HERI-HODIE - EXTRA BRUT"

4.415.000

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Premier Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Pinot Meunier 100%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Montagne de Reims

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AROMASTIJL

Delicate neus, licht floraal met fris, jong fruit. In het glas evolueert de wijn zich verder en toont die extra complexiteit.



AFSLUITING

Kurk

AANBEVOLEN DRINKVENSTER

>10 jaar

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C

SMAAKSTIJL

Rijk en/of Gelaagd

MONDGEVOEL

Aciditeit: 5/5

Tannines: 0/5

CRITIC SCORE

Parker Wine Advocate: 89/100

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blanc de Noirs

SUR LATTES

2-5j

TYPE GIST

Natuurlijk

MATURATIE

Hout

TERROIR

HOOGTE

120-150m

KLIMAAT

Koel Continentaal

BODEM

kalk, krijt

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

CERTIFICAAT

Viticulture Biologique naturelle et d’agroforesterie

FILOSOFIE

["Biodynamisch (geen certificaat)"]

DOMEIN INTRO

Isabelle & Eric Coulon, 8ste generatie van de familie Coulon, produceren top-notch Champagne afkomstig uit Vrigny en andere omliggende dorpen in de noordwestelijke hoek van de Montagne de Reims. De familie bezit een 10HA aan vignobles, virtueel allemaal verdeeld over honderd-en-vijf percelen in vijf Premier Cru villages, waaronder Vrigny, Coulommes en Pargny. Met een gemiddelde productie van amper 90000 flessen per jaar ligt de focus ten huize Coulon op kwaliteit, en allesbehalve op kwantiteit. De vignobles, allen sélection massale, zijn gemiddeld zo’n 40 jaar oud. Herbi-, insecti- en pesticiden zijn hier totaal uit den boze, het respect voor de natuur primeert. Elk van de honderd-en-vijf percelen wordt individueel geverifieerd, alle fermentaties worden steeds bekomen door natuurlijke & autochtone gisten. Als je het ons vraagt is dit een domein waar we zeer binnenkort nog veel van zullen horen!

OVERIG

AFSLUITING

Kurk