

ROGER COULON L'HOMMÉE 75CL 4.415.010			Test
APPELLATIE Champagne AOC	CLASSIFICATIE Premier Cru	LAND Frankrijk	CÉPAGE(S) Chardonnay 60% Pinot Noir 35%
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			
			

VINIFICATIE

CO2 METHODE

Méthode Traditionelle

SAMENSTELLING

Blanc de Noirs

SUR LATTES

2-5j

TYPE GIST

Natuurlijk

MATURATIE

Hout

TERROIR

HOOGTE

140-170m

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 Vreigny 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 Vreigny, Coulommès 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