



Marie Copinet

Die **9ha Weinberge** von Marie Copinet erstrecken sich über drei verschiedene Regionen in der Champagne, der **Côte de Sézanne, Côte des Bar und dem Vallée de la Marne**. Die Vielfalt an Regionen spiegelt sich in einer breiten Auswahl an Cuvées wider, die den wesentlichen Charakter des jeweiligen **Terroirs zum Ausdruck bringen**.

Beim Ausbau der Weine wird auf verschiedenste Techniken zurückgegriffen, um noch mehr Ausdruck und Typizität zu verleihen. Neben **300I Holzfässern, Akazienfässern, Stahltanks und -eiern**, kommen auch **handgefertigte Tonamphoren** zum Einsatz.

Auch bei den Hefen wird nichts dem Zufall überlassen: diese werden aus den **jeweiligen Parzellen** der verwendeten Trauben „gezogen“ und für die Gärung der dazugehörigen Weine verwendet. Marie-Laure und Alexandre legen nicht nur in der Weinproduktion Wert auf Nachhaltigkeit, sondern **fördern bewusst die Biodiversität**, um nützliche Insekten anzuziehen. Seit 2021 werden alle Weingärten **biozertifiziert bewirtschaftet**.

Die Champagner von Marie Copinet zeichnen sich durch ihre **Klarheit, Authentizität** und ihren besonderen Charakter aus. Sie bringen einen umwerfenden Ausdruck, viel **Spannung und Trinkfreude mit und bestechen durch unaufgeregte Komplexität**.



Champagner:

Nos pas dans la craie | terre | pierre | l'argile
 la craie: Chardonnay
 la terre: Pinot Noir & Meunier
 la pierre: Pinot Noir
 l'argile: Meunier
Dosage: 0g/l

Epreuve D'Artiste
 100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
 Einzellage: „La Grande Montagne“

Rupture
 100% Pinot Noir
Dosage: 0g/l
 Spontane Gärung
 Unfiltriert

Rupture Sans Sulfites
 100% Meunier
Dosage: 0g/l
 Spontane Gärung
 Unfiltriert
 Ohne zugesetztem Schwefel

Argilla Villonissa Blanc de Blancs Brut Nature
 100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Ausbau: 10 Monate in Toneiern

La Ruelle Des Loups
 100% Meunier
Dosage: 2g/l
Ausbau: 1 Jahr Holz
Flaschenreife: unter Kork

La Croix Du Balai
 100% Meunier
Dosage: 3g/l
Ausbau: 1 Jahr Holz
Flaschenreife: unter Kork

Au Detour Du Sezannais
 100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Ausbau: Holz
Flaschenreife: unter Kork

Fakten:

R.M., Villenauxe La Grande, Côte des Bar, 9ha

Notizen:

Wie hat Dir der Champagner geschmeckt?
 Halte Deine Gedanken fest!