



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 **300l 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:

Village-Reihe

Villenauxe-la-Grande: Chardonnay (Brut)
Montgenost: Chardonnay (Brut Nature)
Brouillet: Pinot Noir & Meunier
Verpillières-sur-Ource: Pinot Noir (Rosé)
Dosage: 0-7g/l



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
Ausbau: neutrale Gebinde



Epreuve D'Artiste

100% Chardonnay
Dosage: 0g/l
Einzellage: „La Grande Montagne“
immer aus einem Jahrgang, um die Typizität der Jahrgangs zu zeigen



Rupture Sans Sulfites

100% Meunier
Dosage: 0g/l
Spontane Gärung
Unfiltriert
Ohne zugesetzten Schwefel



Argilla Villonissa Blanc de Blancs Brut Nature

100% Chardonnay aus Villenauxe-la-Grande
Dosage: 0g/l
Ausbau: 10 Monate in Toneiern aus demselben Ort



La Ruelle Des Loups

100% Meunier
Dosage: 1g/l
Ausbau: 1 Jahr in großen Holzfässern
Flaschenreife: unter Kork



La Croix Du Balai

100% Meunier
Einzellage in Cuchery
Dosage: 3g/l
Ausbau: 1 Jahr in 300l und großen Holzfässern
Flaschenreife: unter Kork



Au Detour Du Sezannais

100% Chardonnay Aus Villenauxe-la-Grande
Dosage: 1g/l
Ausbau: 1 Jahr in 300l-Holzfässern
Flaschenreife: unter Kork



Croix Maître Anne

100% Pinot Noir
Einzellage in Verpillières-sur-Ource
Dosage: 0g/l
Ausbau: 1 Jahr in Akazienholz
Flaschenreife: unter Kork



Fakten:

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

Notizen:

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