



CHAMPAGNE MARIE COPINET

Die 10ha Weinberge von Marie Copinet erstrecken sich über **drei verschiedene Regionen** in der Champagne, le Sézannais, la Côte des Bar und la Vallée de la Marne und bringen ein **Durchschnittsalter** von **30 Jahren** mit. 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 seit diesem Jahr auch **handgefertigte Tonamphoren** zum Einsatz (die Mine befindet sich unweit der Chardonnay-parzelle).

Die **Toastingstufen**, der größtenteils neuen Fässer, variieren von leicht bis mittel und auch **Wasserdampf** kommt hierfür zum Einsatz. Selbst bei den Hefen wird nichts dem Zufall überlassen: diese werden aus den jeweiligen.





CHAMPAGNE CHARACTERS

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 integrieren umweltfreundliche Praktiken auch in ihren **Alltag**. Zum Beispiel haben sie **Bienenstöcke** in den Weinbergen aufgestellt, um die Biodiversität zu fördern und **Insektenhäuser** installiert, um nützliche Insekten anzuziehen. Sogar der **Schutz von Marienkäfern** wurde auf einigen Parzellen umgesetzt, da diese bei der natürlichen Schädlingsbekämpfung helfen. Seit 2021 werden alle Weingärten Biozertifiziert bewirtschaftet. Die Champagner von Marie Copinet **zeichnen sich** durch ihre **Authentizität** und ihren besonderen **Charakter** aus. Sie bringen einen umwerfenden **Ausdruck**, viel **Spannung** und **Trinkfreude** mit und bestechen durch **unaufgeregter Komplexität**.

**FACTS: R.M., Villenauve La Grande,
Côte des Bar, 9ha**



**CHARAKTER
FEIN & ELEGANT**



Nos Pas Dans

- la craie
- la terre
- la pierre
- l'argile

la craie: Chardonnay
la terre: Pinot Noir &
Meunier (Gemischter
Satz)

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



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

**Rupture Sans
Sulfites**

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

**Argilla Villonissa
Blanc de Blancs
Brut Nature**

100% Chardonnay
10 Monate in
Toneiern gereift
Dosage: 0g/l

**La Ruelle Des
Loups**

100% Meunier
Dosage: 2g/l
1 Jahr Fassreife
Flaschenreife unter
Kork



**CHAMPAGNE
CHARACTERS**

La Croix Du Balai

100% Meunier
Dosage: 3g/l
1 Jahr Fassreife
Flaschenreife unter
Kork

Au Detour Du Sezannais

100% Chardonnay
Dosage: 3g/l
Ausbau im Holz
Flaschenreife unter
Kork