

Unkompliziert & Souverän



Copin Cautel

Erst seit dem Jahr **2011** gibt es Champagner von Copin-Cautel. Die Wege der beiden Familienseiten aber sind schon länger **miteinander verwoben**: Die Großeltern von Séverine Cautel besaßen eine **Rebschule** und verkauften der Familie von Philippe Copin Weinreben. Philippe und Séverin lernten sich **im Gymnasium kennen und lieben** und bewirtschaften heute gemeinsam diese Reben. Dabei ist Philippe hauptsächlich für die Weinbergs- und Kellerarbeiten und Séverine für Vermarktung und Verwaltung zuständig.

Die 7 ha der Domaine sich im **Ort Vandières**, wo bereits **Großvater Philippe eine Genossenschaft** mitgegründet hatte. Auch er hilft dem Paar mit seinem **Know-How**, das er dort gewonnen hat.

Der Champagner von Copin-Cautel **soll Menschen zusammenbringen. Die Etiketten zeigen Fotos der Familie**, mit denen **besondere Emotionen** verbunden sind, und die Namen der Champagner wie „Les Coudes sur le Zinc“ (dt. „**Ellenbogen auf dem Tresen**“) versprechen **Lockerheit und Gemeinschaft**.

Die **trinkig-saftigen**, von Hefe und teilweise dezentem Holzeinsatz geprägten Champagner laden dazu ein, **Familie und Freunde zusammenzubringen und eine schöne Zeit zu haben!**



Champagner:

Les jeunes Pousses

52% Chardonnay
8% Pinot Noir
40% Meunier
Dosage: 6,4g/l
Flaschenreife: 5 Jahre
teilw. malolaktische Gärung

À bonne école Rosé

85% Pinot Noir
15% Chardonnay
Dosage: 10g/l
Flaschenreife: 5 Jahre
teilw. malolaktische Gärung

Coup de Crayon

50% Pinot Noir
50% Meunier
Dosage: 2g/l
Ausbau: Holz 6 Monate
malolaktische Gärung

Les Coudes sur le Zin

50% Chardonnay
40% Pinot Noir
10% Meunier
Dosage: 6,4g/l
Flaschenreife: 5 Jahre
teilw. malolaktische Gärung

Vielle branche Mill.

51% Chardonnay
39% Pinot Noir
10% Meunier
Dosage: 8,8g/l
Flaschenreife: mind. 3 Jahre
malolaktische Gärung

Fakten:

R.C., Vandières,
Vallée de la Marne, 7ha

Notizen:

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