

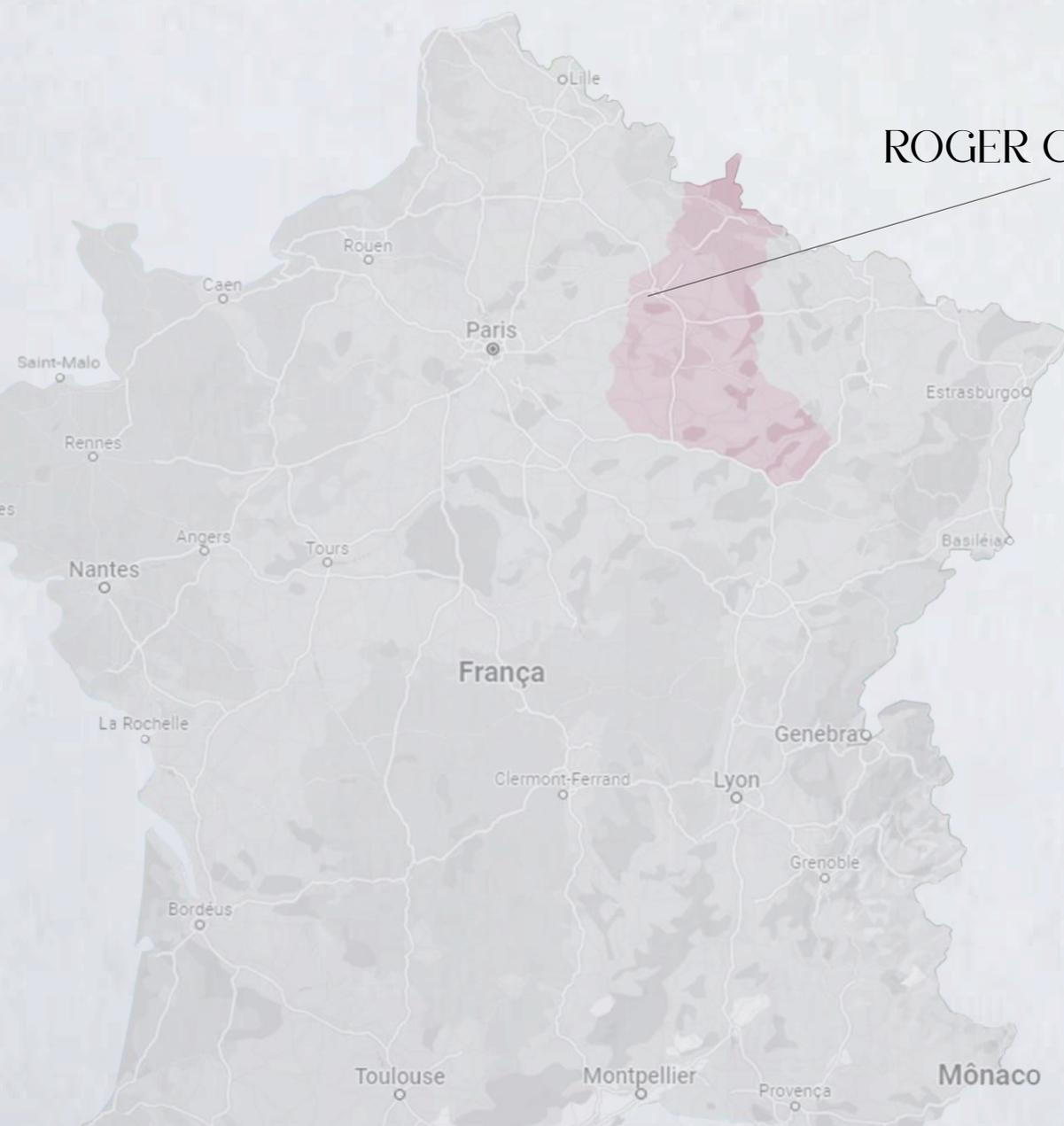
TANYNO

CHAMPAGNE
ROGER COULON



Sumário

| | |
|-----------------------------------|----|
| Heri Hodie Premier Cru N.V. | 03 |
| L Hommee Premier Cru N.V. | 04 |
| Hauts Partas Grand Cru 2016 | 05 |



ROGER COULON

Champagne

N.V.

Heri Hodie Premiere Cru



A evitação de produtos químicos, filtração, colagem e o uso de leveduras indígenas classificam o Champagne Roger Coulon entre os vinhos natural. DESDE 2019, todo o vinhedo foi convertido em orgânico. O Domaine confirma uma abordagem natural sobre o seu. Os ingredientes do nosso sucesso incluem: leveduras naturais de todas as 109 parcelas; fermentação lenta e espontânea; estações refletidas em nossos vinhos; efervescência medida; dosagem apenas nas safras Extra-Brut e não dosadas.

Produtor: Roger Coulon | Grad. Alcoólica: 12%
Região: Champagne - França

Amadurecimento:
36 meses em barricas de carvalho e tanques de aço inoxidável.

50% Pinot Meunier, 25% Pinot Noir, 25% Chardonnay.



Porco



Peixes



Queijos



Mariscos

Champagne

N.V.

L Hommee Premiere Cru



A evitação de produtos químicos, filtração, colagem e o uso de leveduras indígenas classificam o Champagne Roger Coulon entre os vinhos natural. DESDE 2019, todo o vinhedo foi convertido em orgânico. O Domaine confirma uma abordagem natural sobre o seu. Os ingredientes do nosso sucesso incluem: leveduras naturais de todas as 109 parcelas; fermentação lenta e espontânea; estações refletidas em nossos vinhos; eferescência medida; dosagem apenas nas safras Extra-Brut e não dosadas.

Produtor: Roger Coulon | Grad. Alcoólica: 12.5%
Região: Champagne - França

Amadurecimento:
60 meses em barricas de carvalho

60% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier.



Porco



Peixes



Queijos



Mariscos

VEFRA63N.V-006



Champagne

2016

Hauts Partas Grand Cru



A evitação de produtos químicos, filtração, colagem e o uso de leveduras indígenas classificam o Champagne Roger Coulon entre os vinhos natural. DESDE 2019, todo o vinhedo foi convertido em orgânico. O Domaine confirma uma abordagem natural sobre o seu. Os ingredientes do nosso sucesso incluem: leveduras naturais de todas as 109 parcelas; fermentação lenta e espontânea; estações refletidas em nossos vinhos; efervescência medida; dosagem apenas nas safras Extra-Brut e não dosadas.

Produtor: Roger Coulon
Região: Champagne - França

Grad. Alcoólica: 12%

Amadurecimento:
10 meses em barricas de carvalho

100% Chardonnay.



Porco



Peixes



Queijos



Mariscos

VEFRA63016-003



TANYNO

CONTATOS:

 +55 (47) 3091-3039
 www.tanyno.com.br

