

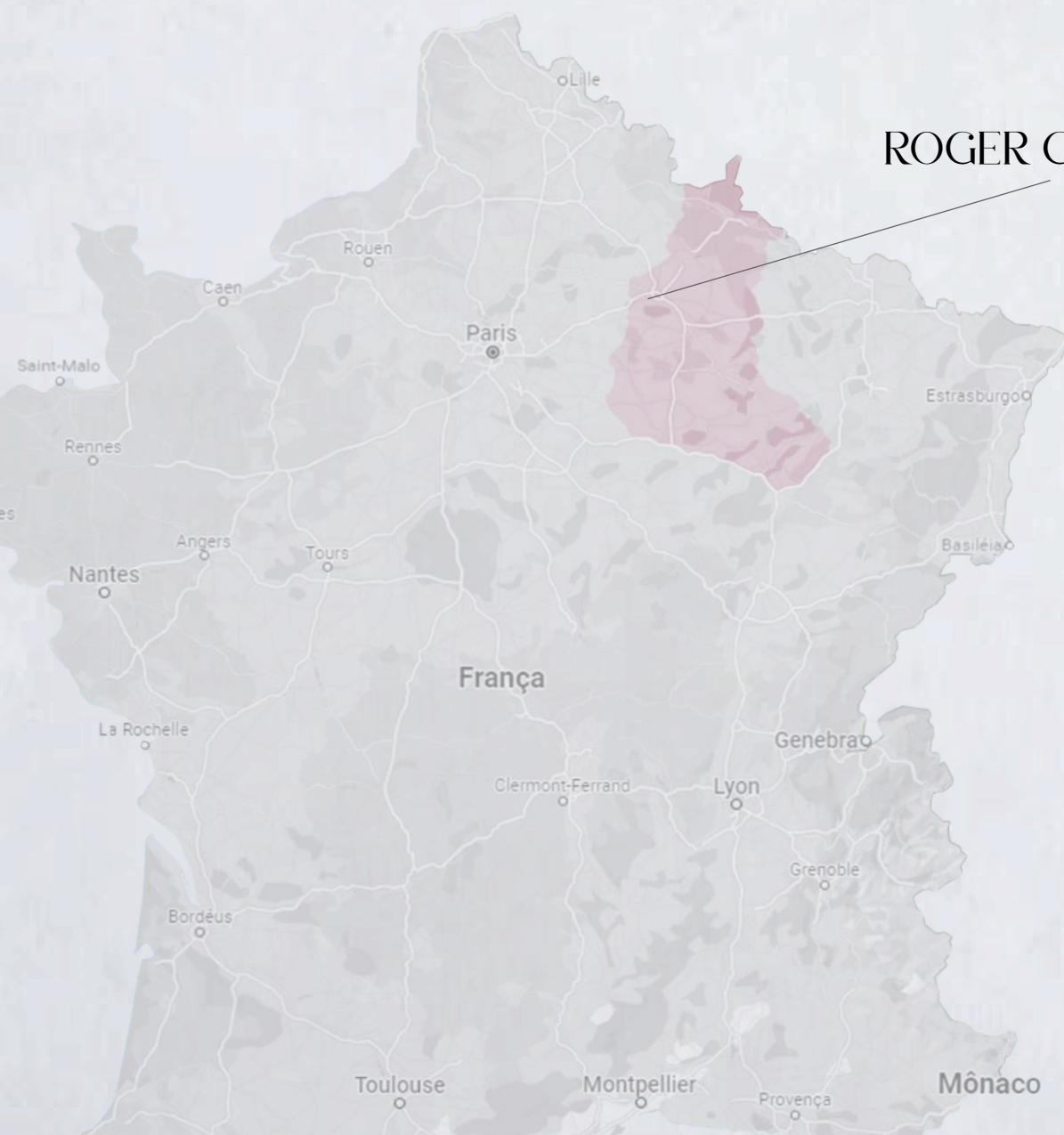
TANYNO

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; efervescência 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

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](http://www.tanyno.com.br)

