CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT TERRE DE ROSÉE

Champagner Régis Poissinet

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 59,50 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ○ ○
Körper	● ● ● ● ○
Holzeinsatz	● ● ● ○ ○
Tannin	● ● ● ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ○
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

GRAPEFRUIT
ROTE JOHANNISBEERE
ROTE KIRSCHE
ERDBEERE
HIMBEERE
HEFE
BRIOCHE
GEWÜRZNELKE
WALDBODEN
PILZE

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2018
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020
Jahresproduktion	661 Flaschen
Typ	Rosé, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

2008 markierte einen Wendepunkt bei Champagne Régis Poissinet. Das Familienweingut im Vallée de la Marne besteht zwar bereits seit fünf Generationen und ab 1974 wurde unter der Marke Poissinet-Ascas eigener Champagner hergestellt, doch mit der Übernahme von Régis hielt auch ein Philosophiewechsel Einzug. Der Namenswechsel bringt diesen Richtungswechsel zusätzlich zum Ausdruck. Die 35 Parzellen auf 7 Hektar in und um Cuchery bewirtschaftet er nun nach biodynamischen Praktiken. Die Natur hat ihn bereits als Kind beeindruckt und inspiriert. Mit 14 Jahren startete er seinen Weg in Richtung Champagnerwinzer. Er arbeitete zunächst bei vielen anderen Häusern, um sich ein Bild der unterschiedlichsten An- und Ausbaumethoden zu machen. Sein Ergebnis: Begleiten statt Eingreifen. Der Natur bestmöglich ihren Lauf lassen, so dass diese über das Terroir die Eigenheiten zum Ausdruck bringt. Die Zertifizierung nach Demeter und Ecocert erfolgte 2017, der erste zertifizierte Jahrgang ist 2020. Bis diese final auf dem Markt sind, dauert es noch ein bisschen, dennoch war dieser Schritt die logische Konsequenz für die sehr klare Vorgehensweise von Régis.

Warum wir die Champagner von Régis Poissinet im Programm haben

Bei unserer Suche nach Winzerpersönlichkeiten mit individuellen, eigenständigen und charaktervollen Weinen sind wir auf Régis Poissinet und seine Champagner gestoßen. Unseren ersten Besuch bei Régis werden wir definitiv in Erinnerung behalten. Champagne Rosé de Saignée extra brut Terre de Rosée von Régis Poissinet ist ein Rosé Champagner der es in sich hat. 100% Meunier Trauben aus dem Jahr 2018 von seinen besten Weinbergen im Vallée de la Marne. Alle hoch reife und perfekt gesund. 11 Stunden Schalenkontakt bringen Intensität, Tiefe und mehr als ein Hauch eines Rotweins. Spontane Gärung und Ausbau in gebrauchten Barriquefässern. Durchführen des biologischen Säureabbaus für mehr Weichheit und Schmelz. 30 Monate auf der Hefe - lang genung, um Weichheit und Eleganz zu erlangen. Kurz genug, um die rote fruchige Frische zu untestreichen. 1 Gramm Zucker als Dosage erzielen gemeinsam mit der rotfruchtigen Saftigkeit eine perfekte Balance zur Säure. Nur 661 Flaschen. Terre de Rosée ist beeindrucken kraftvoll, kompromislos natürich, frsichfruchig, erdig und kräuterwürzig. Es ist ein Champagner mit einem überraschenden und beeindruchend Rotweincharakter, der alleine vergügt und herrlich intensive Speisen begleitet.