CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE

Champagne Elise Dechannes

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 44,50 €

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

AROMEN:

HIMBEERE
WALDBEERE
ROTE JOHANNISBEERE
BRIOCHE
KALKSTEIN
WACHOLDERBEERE
KREIDE

Stil	verführerisch & elegant
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022
Typ	Rosé, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Elise Dechannes betreibt ihr Weingut ganz im Süden der Champagne, an der Côte des Bar. Les Riceys ist die Ortschaft mit der größten Weinbergsfläche (knapp 900 Hektar) und den meisten Champagner Winzern (über 40) der gesamten Region Champagne. Zudem ist der Ort bekannt für seine stillen Rosé Weine. Elise hat nicht schon immer davon geträumt, Champagner zu erzeugen. Denn sie zog es vor, die Region zu verlassen und Karriere im Banksektor zu machen. Doch 2008 kam sie nach dem frühen Tod ihrer Mutter zurück und arbeitete mit Ihrem Vater und Bruder. Doch das ging nicht lange gut. Die Familienmitglieder hatten unterschiedliche Vorstellungen über die prinzipielle Arbeitsweise. Elise interessierte sich für den biologischen und biodynamischen Anbau. Und so beschloss man, getrennte Wege zu gehen. Elise erhielt ihren Anteil an Weinbergen (4,5 Hektar) und startet ihr eigenes Weingut. Und dieser Start ist ihr außerordentlich geglückt!

Warum wir die Champagner von Elise Dechannes im Programm haben

Uns beeindruckt die Lebendigkeit, Energie und kraftvolle Frische, welche die Champagner von Elise Dechannes ausstrahlen. Es sind keine Champagner von der Stange für den unbeschwerten Genuss. Es sind viel mehr eigenständige, charakterreiche und unverwechselbare Weine, die Aufmerksamkeit benötigen. Aber dann belohnen sie, sofern man sie aus einem großen Glas bei höheren Temperaturen genießt, mit einer beeindruckenden Tiefe,

Elise Dechannes Rosé ist ein beeindruckender Champagner mit eindeutigem Rotweincharakter. Champagne Rosé de Saignée brut nature besteht zu 100% aus Pinot Noir Trauben von der südlichen Côte des Bar. Genauer gesagt, aus Les Riceys. Dieser große Weinort, ganz im Südwesten der Côte des Bar ist berühmt für seine Pinot Noir Trauben und einen stillen Rosé. Mit teils nach Süden und Westen ausgerichteten Hängen, finden die Trauben ideale Bedingungen für eine hohe Reife und damit auch für eine Maischegärung.
Elises Rosé war 36 Stunden auf der Maische und erhielt dadurch aus den Traubenhäuten sehr viel Farbe, Aorma, Geschmack und euch etwas Tannin. So entstand ein großartiger Schaumwein, der mehr Essensbegleiter als Aperitif ist.