

BOULARD & FILLE, FRANCIS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT LES RACHAIS 2009 BIO



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Himbeere
Akazienblüte
Laub
Waldboden
Pilze
Kandierte Früchte
Brioche
Brotrinde

STIL

feine Holznote
herrlich gereift
energiegeladen

TYP

Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2009

Weinberg

Plot "Hurtebise/Les
Rachais": sandiger
Kalkstein

Alter der Reben

1995

Anbau

biodynamisch

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

75 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2017

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 90/100

Winespectator 92/100

Decanter 92/100

Eichelmann 3/5