

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NYMPHEA



Petit & Bajan, Champagne

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

Erdbeere
Holunderbeere
Himbeere
Wacholderbeere
Brioche

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
zum Aperitif
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

STIL

charakterreich, 2021 bis 2032
energiegeladener bis 12°C

LAGERN & SERVIEREN

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (90%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2017

Jahrgänge

Weinberge in der Côte
des Blancs und in
Verzenay

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank

Biolog. Säureabbau

kein Reservewein

Lagerung

24 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

3 Gramm / Liter

Dosage

Mai 2021

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 89/100

Jancis Robinson 17/20

Eichelmann 3/5