

LAHERTE FRÈRES, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT

LES BEAUDIERS



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
Himbeere
Brioche
Sternanis
Kräuter
Wacholderbeere
Gewürznelke
Waldboden
Kreide

TYP

Rosé

Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

mittlere Barriquenote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2016 und 2015

Weinberg

Weinberge in Chavot

Alter der Reben

1965 gepflanzt

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2020

BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 91/100