# CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT LES BEAUDIERS



## Laherte Frères, Champagne, Vallée de la Marne

#### GESCHMACK

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

TYP

# AROMEN

Erdbeere Rosé

Himbeere Ohne Jahrgang
Brioche Essensbegleiter
Sternanis im Holz ausgebaut
Kräuter für Fortgeschrittene

Wacholderbeere

Gewürznelke LAGERN & SERVIEREN

Waldboden 2021 bis 2033 Kreide 10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-

**STIL** oder Universalglas

mittlere Barriquenote, energiegeladen



#### WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge Weinberg Alter der Reben Meunier (100%) 2016 und 2015 Weinberge in Chavot 1965 gepflanzt

### WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Dauer Hefelager Dosage Degorgiert spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
36 Monate
3 Gramm / Liter
Januar 2020

# BEWERTUNG

Parker Wine Advocate 91/100