

# BOULARD & FILLE, FRANCIS, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ EXTRA BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE 2013



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Erdbeere  
Rhabarber  
Brioche  
Haselnuss  
Schwarzer Pfeffer  
Kalkstein  
Laub

## STIL

feine Holznote  
leicht

## TYP

Rosé  
Jahrgangschampagner  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2013

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge mit Lehm  
und Kalkstein

### Alter der Reben

1980 gepflanzt

### Anbau

biodynamisch

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

60 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2018