BARRAT-MASSON, COTEAUX DU SÉZANNAIS
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE
LA GRANDE HOMÉE 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
Kirschkilör
Orangenschale
Kandierte Früchte
Rhabarber
Erdbeere
Himbeere
Kalkstein
Gebäck
Brioche

STIL
feine Holznote
milde Säure
körperreich

TYP
Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge mit Lehm Kalk
Alter der Reben	1980 gepflanzt
Anbau	biologisch (EU Biosigel)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2021
Jahresproduktion	1.500

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100
Eichelmann	4/5