

# CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE LA GRANDE HOMÉE

BIO



Barrat-Masson, Champagne, Coteaux du Sézannais

## 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

Kandierte Früchte  
Orangenschale  
Kirschkilör  
Himbeere  
Erdbeere  
Rhabarber  
Kalkstein  
Brioche  
Gebäck

## STIL

feine Holznote  
milde Säure  
körperreich

## TYP

Rosé  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034  
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

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### 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