

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT ROSÉMOTION



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

Himbeere
Erdbeere
Hefe
Brioche
Gelber Apfel
Stein
Schwarzer Pfeffer

TYP

Rosé
zum Aperitif

für Einsteiger
für Fortgeschrittene

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (88%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (12%)
2018 und 2017

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Avize
(Chardonnay), Mailly
(Pinot Noir)

Alter der Reben

1990 gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

20% im Holzfass
gelagert

Reserveweine

36 Monate

Dauer Hefelager

3 Gramm / Liter

Dosage

Januar 2022

Degorgiert

Jahresproduktion

2.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100