CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT ROSÉMOTION

Vergnon, J. L., Champagne, Côte des Blancs

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
Gelber Apfel
Brioche
Hefe
Stein
Schwarzer Pfeffer

TYP

Rosé
zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (88%) Pinot Noir / Spätburgunder (12%)
Jahrgänge	2018 und 2017
Weinberg	Weinberge in Avize (Chardonnay), Mailly (Pinot Noir)
Alter der Reben	1990 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	20% im Holzfass gelagert
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022
Jahresproduktion	2.000 Faschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Parker Wine Advocate	90/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	14/20