

COULON, ROGER, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT

ROSELIE – ROSÉ DE SAIGNÉE



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

Erdbeere
Himbeere
Pink Grapefruit
Schwarzer Pfeffer
Brioche
Gebäck
Kalkstein
Waldboden

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
milde Säure



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2019

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

18 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2021

Jahresproduktion

3.900

BEWERTUNG

einfach genießen 90/100

Parker Wine Advocate 91/100

Eichelmann 4/5

Bettane & Desseauve 14,5/20