

# TELLIER, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT LES MASSALES 2016



## 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

Himbeere  
Waldbeere  
Rote Johannisbeere  
Brioche  
Bergbach (Mineralität)  
Vanille  
Kreide

## TYP

Rosé  
Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (40%)  
Meunier (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (30%)  
2016

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Moussy,  
Pierry und Chavot-  
Courcourt

### Alter der Reben

1965 bis 1990 gepflanzt  
Haut Valeur

### Anbau

Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes

### Lagerung

Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

50 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Mai 2022

## BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

4/5