

BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



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
Brioche
Haselnuss
Kalkstein

TYP

zum Aperitif
Rosé

für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2024
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leichte Süsse
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (74%)
Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (16%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Weinberg in Dizy und
Hautvillers

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dosage

10 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

85/100