

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT ROSÉ GRANDE SENDRÉE 2010



Drappier, Champagne, Côte des Bar

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

Gebäck
Rhabarber
Himbeere
Erdbeere
Brioche
Schwarzer Pfeffer
Kalkstein
Laub

STIL

zugänglich
feine Holznote
finessenreich

TYP

Jahrgangschampagner
Prestige Cuvée
Rosé
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (85%)

Jahrgänge

2010

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

120 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen 95/100

Parker Wine Advocate 93/100

Winespectator 94/100

Decanter 90/100

Eichelmann 5/5