

POISSINET, RÉGIS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT TERRE DE ROSÉE



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

Grapefruit
Rote Johannisbeere
Rote Kirsche
Erdbeere
Himbeere
Hefe
Brioche
Gewürznelke
Waldboden

TYP

Rosé
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren

STIL

mittlere Barriquenote
milde Säure
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2018

Anbau

biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2022

Jahresproduktion

957 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Eichelmann

4/5