

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT TERRE DE ROSÉE



Poissinet, Régis, Champagne, Vallée de la Marne

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 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren

STIL

mittlere Barriquenote
milde Säure

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2018

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

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