DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR COTEAUX CHAMPENOIS ROSÉ -ROSÉ DES RICEYS 2020



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch kein Holz Holzeinsatz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Himbeere Rote Johannisbeere Waldbeere Brioche Kalkstein Wacholderbeere Kreide

STIL

TYP

Coteaux Champenois Ohne Jahrgang für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder

Jahrgänge
2020
biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große

BEWERTUNG

Lagerung

Elise Decharus

einfach geniessen

92/

Holzfässer