# CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LA MASURE 2020 BIO

**Perseval, Thomas, Champagne, Montagne de Reims**

## 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

## STIL

feine Holznote
finessenreich
körperreich

## TYP

Rosé
Einzellage
im Holz ausgebaut
Jahrgangschampagner
für Nerds

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (20%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (80%) |
| **Jahrgänge** | 2020 |
| **Weinberg** | Einzellage La Masure in Chamery |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | teilweise durchgeführt |
| **Lagerung** | teils kleine und große Holzfässer |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 20 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | März 2023 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 94/100 |