

CHAMPAGNE ROSÉ MILLÉSIME BRUT NATURE LIEU DIT LA MASURE 2020



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%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)

Jahrgänge

2020

Weinberg

Einzellage La Masure in
Chamery

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

20 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100