DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT ROSÉ
LES ROSIERS 2018

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
Himbeere
Erdbeere
Brioche
Nasse Erde
Kreide
Schwarzer Pfeffer
Waldboden

STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP
Rosé
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (84%) Pinot Noir / Spätburgunder (16%)
Jahrgänge	2018
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils kleine und große Holzfässer
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100