

# CHAMPAGNE ROSÉ DEMI SEC CHANTEMERLE GOURMANDISE



Prélat, Julien, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Orangenschale  
Himbeere  
Brioche  
Gelber Apfel  
Quitte  
Karamell  
Weißer Pfeffer  
Brotrinde

## TYP

zum Aperitif  
Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031  
12 bis 14°C

## STIL

zugänglich, fein  
Holznote, leichte  
Süsse, körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2021

### Weinberg

Einzellagen  
Chantemerle in Celles-  
sur-Ource

### Alter der Reben

1985 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

durchgeführt

### Biolog. Säureabbau

Edelstahltank

### Lagerung

kein Reservewein

### Reserveweine

24 Monate

### Dauer Hefelager

35 Gramm / Liter

### Dosage

März 2023

### Degorgiert

1.100 Flaschen

### Jahresproduktion

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

91/100

### Eichelmann

3/5