

PERNET & PERNET, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT



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
Hefe
Brioche
Gelber Apfel
Stein
Schwarzer Pfeffer

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Rosé
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (90%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Weinberge in Vertus
(Chardonnay),
Ambonnay (Pinot Noir)

Alter der Reben

in den 1990ern

Anbau

gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

54 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2023

Jahresproduktion

10.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100