DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT
ROSÉ DE SAIGNÉE - SIGNATURE

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
Rote Johannisbeere
Rhabarber
Rote Kirsche
Kalkstein
Brioche

STIL
zugänglich

TYP
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge-Böden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Parker Wine Advocate	90/100
Winespectator	92/100
Eichelmann	4/5
Decanter	94/100