DRAPPIER, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE
LES RICEYS

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
Grapefruit
Rhabarber
Rote Johannisbeere
Kreide
Gebäck
Brioche

STIL
finessenreich
körperreich

TYP
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Weinberg	Weinberge in Les Riceys
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100