# CAILLEZ LEMAIRE, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE ROSÉ 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
Rote Johannisbeere
Himbeere
Grapefruit
Pink Grapefruit
Erdbeere
Waldbeere

## STIL
zugänglich

## TYP
Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

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

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Meunier (70%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (30%) |
| **Jahrgänge** | 2020 (45%) und Reserve Perpetuelle |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | Reinzuchthefe |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | großes gebrauchtes Holzfass |
| **Reserveweine** | 55% Reserveweine |
| **Dauer Hefelager** | 25 Monate |
| **Dosage** | 9 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | November 2023 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 90/100 |