

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT CHANTEMERLE GOURMANDISE 2022



## 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

## STIL

feine Holznote  
körperreich

## TYP

zum Aperitif  
Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

### Alter der Reben

### Anbau

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2022  
Einzellagen  
Chantemerle in Celles-  
sur-Ource  
1982 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
durchgeführt  
Edelstahltank  
kein Reservewein  
12 Monate  
4 Gramm / Liter  
März 2024  
1.310 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100