

COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE)

DÉSIR 



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
Waldbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Kalkstein
Wacholderbeere
Kreide

TYP

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

finessenreich
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (90%)
2020
biodynamisch
(Demeter)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

kein Reservewein
32 Monate
0 Gramm / Liter
März 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

91/100
3/5