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





Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

#### AROMEN

Himbeere Waldbeere Rote Johannisbeere Brioche Kalkstein Wacholderbeere Kreide

#### STIL

finessenreich körperreich

#### TYP

Rosé im Holz ausgebaut für Einsteiger für Fortgeschrittene Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

Chardonnay (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (90%)

Jahrgänge 2020
biodynamisch
(Demeter)

# WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung
Verzicht auf Filtration

Ausbau und Schönung minimale Zugabe von

Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

teils kleine und große

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

32 Monate 0 Gramm / Liter

kein Reservewein

Holzfässer

März 2024

## BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

91/100 3/5