COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ EXTRA BRUT (OHNE SCHWEFELZUGABE) 2009 (1900)



GESCHMACK

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

viel Brioche finessenreich körperreich

TYP

Rosé
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Chardonnay (25%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)

Jahrgänge 2009
biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage

Biolog. Säureabbau

BEWERTUNG einfach geniessen

Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
kein Reservewein
132 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2021

93/100