

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



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

STIL

viel Brioche
finessenreich
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)
2009
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
132 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100