

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



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
Rote Johannisbeere
Waldbeere
Brioche
Kalkstein
Wacholderbeere
Kreide

TYP

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

STIL

viel Autolyse / 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
durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer
kein Reservewein
132 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2021

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100