

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT ROSÉ



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

Grapefruit
Pink Grapefruit
Himbeere
Roter Apfel
Erdbeere
Sternanis
Holz
Kreide
Waldboden

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Rosé

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

Jahrgänge

2018 und 2019

Weinberg

Weinberge um
Chamery

Anbau

biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100