

DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE

2022 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	Rosé
Rote Johannisbeere	im Holz ausgebaut
Waldbeere	für Einsteiger
Brioche	für Fortgeschrittene
Kalkstein	Essensbegleiter
Wacholderbeere	
Kreide	

STIL

finessenreich	
körperreich	

TYPO

Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2022

biologisch (Agriculture Biologique)

Jahrgänge

Anbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt
teils kleine und große Holzfässer

kein Reservewein

15 Monate

0 Gramm / Liter

Oktober 2024

3.179 Flaschen

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

Eichelmann

einfach geniessen

3/5

91/100