

DECHANNES, ELISE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT NATURE 2022



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
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

finessenreich
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022
biologisch (Agriculture
Biologique)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

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