DOMAINE MÉA, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT ROSA



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch kein Holz Holzeinsatz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Apfelschale Grapefruit Roter Apfel Biskuit Brioche Kreide

STIL

charakterreich energiegeladen leicht

TYP

Rosé für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut zum Aperitif Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Chardonnay (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)

Jahrgänge
Weinberg
Weinberg
Anbau
Chardonnay (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
Weinberge in Ludes &
Montbré
naturnah

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

OMAINE MÉA

Biolog. Säureabbau Lagerung Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
Edelstahltank
30 Monate
3 Gramm / Liter
Oktober 2023

92/100