

LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT CUVÉE DOUCE FOLIE



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

Waldbeere
Erdbeere
Grapefruit
Lakritze
Laub
Waldboden
Moos
Kalkstein
Brioche

STIL

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019 (100%)
Einzellage Douce Folie
mit Südwest
Ausrichtung
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
48 Monate
1 Gramm / Liter
Januar 2024
3.200 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen
Eichelmann

92/100
4/5