

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT



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
Erdbeere
Rote Johannisbeere
Grapefruit
Brioche
Kreide

TYP

Rosé
ohne biolog. Säureabbau
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (76%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (24%)
2021 (70%) und 2020
Weinberge in Villers-
Marmery
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
nicht durchgeführt
Edelstahltank
30% Reservewein
29 Monate
9 Gramm / Liter
Oktober 2024
5.800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

Eichelmann

3/5

Winespectator

93/100

Bettane & Desseauve

14/20