BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



Chardonnay (74%)

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

Himbeere Erdbeere Brioche Haselnuss Kalkstein

STIL

zugänglich leichte Süsse leicht

TYP

zum Aperitif Rosé Ohne Jahrgang für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030 8 bis 10°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Meunier (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (16%)

Jahrgänge

Weinberg

Weinberg

Hautvillers
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Reinzuchthefe durchgeführt Edelstahltank kein Reservewein 18 Monate 10 Gramm / Liter August 2024

BEWERTUNG

G. BRUNOT

einfach geniessen

86/100