MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE
2018

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

STIL

zugänglich
leicht

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Weinberge in Villers-Marmery
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	66 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2024
Jahresproduktion	1.200 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100
Parker Wine Advocate	89/100