

# DRÉMONT-MARROY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT ROSÉ LES ROSIERS 2020



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Himbeere  
Erdbeere  
Brioche  
Nasse Erde  
Kreide  
Schwarzer Pfeffer  
Waldboden

## TYP

Rosé  
Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (80%)  
Meunier (20%)

### Jahrgänge Weinberg

2020  
Einzellagen "Les Princes  
sou le bois" (gepflanzt  
1968) und "Sur Saint  
Faron" (gepflanzt 1976)  
in Crouttes-sur-Marne  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Betonei

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

42 Monate

### Dosage

3 Gramm / Liter

### Degorgiert

Januar 2025

### Jahresproduktion

1.150

## BEWERTUNG

einfach genießen

92/100