

# 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	Rosé
Erdbeere	Jahrgangschampagner
Brioche	für Einsteiger
Nasse Erde	für Fortgeschrittene
Kreide	Essensbegleiter
Schwarzer Pfeffer	im Holz ausgebaut
Waldboden	

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

#### TYPO

Rosé  
Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### WEINBAU

##### Rebsorten

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

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

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
Betonei  
kein Reservewein  
42 Monate  
3 Gramm / Liter  
Januar 2025  
1.150

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

92/100