

# REMY, GEORGES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE LES JULIENNES 2020 BIO



## 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  
Rote Johannisbeere  
Waldbeere  
Brioche  
Bergbach (Mineralität)  
Vanille  
Kreide

## TYP

Rosé  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
mittlere Barriquenote  
finessenreich  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2020

### Weinberg

Einzellage Les Juliennes  
in Bouzy

### Anbau

biologisch (Agriculture  
Biologique)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

39 Monate

### Degorgiert

Oktober 2024

### Jahresproduktion

546 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

95/100