

# ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT

### LES CHAMPS BRÛLES 2021



#### 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

Rote Kirsche  
Himbeere  
Erdbeere  
Pink Grapefruit  
Gebäck  
Brotrinde  
Schwarzer Pfeffer  
Gewürznelke  
Orangenschale

#### TYP

Rosé  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

#### LAGERN & SERVIEREN

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

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

##### Jahrgänge Weinberg

2021  
Einzellage Les Champs  
Brulé in Verzy  
naturnah

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

kein Reservewein

##### Reserveweine

##### Dauer Hefelager

34 Monate

##### Dosage

2 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Mai 2025

##### Jahresproduktion

920 Flaschen

#### BEWERTUNG

##### einfach genießen

93/100