

ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT

LES CHAMPS BRÛLES 2021



GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süß | 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

| | |
|-----------------|----------------------|
| Rote Kirsche | Rosé |
| Himbeere | im Holz ausgebaut |
| Erdbeere | für Einsteiger |
| Pink Grapefruit | für Fortgeschrittene |
| Gebäck | zum Aperitif |

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir / Spätburgunder (100%)

2021

Einzellage Les Champs Brûlé in Verzy
naturnah

Jahrgänge Weinberg

Anbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes Barriquefass
kein Reservewein
34 Monate
2 Gramm / Liter
Mai 2025
920 Flaschen

WEINBEREITUNG Gärung Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

BEWERTUNG einfach geniessen

93/100