

# MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT EUGÈNE



## GESCHMACK

<b>Süß</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 Johannisbeere	Rosé
Himbeere	für Einsteiger
Erdbeere	für Fortgeschrittene
Kräuter	Essensbegleiter
Brioche	zum Aperitif

## STIL

milde Säure  
energiegeladen

## TYPO

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (75%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (25%)  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Anbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

ausgedehntes  
Hefelager  
durchgeführt  
Edelstahltank  
Reserve Perpetual von  
2003 bis 2023  
18 Monate  
3 Gramm / Liter  
Juli 2025

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung Reserveweine

Dauer Hefelager  
Dosage  
Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

92/100