

# ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT

### LES GRANDES VOYETTES 2021



#### 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

	<b>TYP</b>
Himbeere	für Fortgeschrittene
Getrocknete Aprikose	im Holz ausgebaut
Grüner Apfel	zum Aperitif
Reife Birne	Essensbegleiter
Grapefruit	
Brioche	
Haselnuss	
Kreide	
Kalkstein	

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (50%)

Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)

2021  
Einzellage Les Grandes  
Voyettes in Verzenay  
naturnah

##### Jahrgänge Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt

gebrauchtes  
Barriquefass

kein Reservewein  
33 Monate  
3 Gramm / Liter  
Mai 2025

##### Biolog. Säureabbau

##### Lagerung

##### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

93/100