

ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU EXTRA BRUT LES GRANDES VOYETTES 2021



GESCHMACK

Süße	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

Himbeere
Getrocknete Aprikose
Grüner Apfel
Reife Birne
Grapefruit
Brioche
Haselnuss
Kreide
Kalkstein

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
2021

Jahrgänge Weinberg

Einzellage Les Grandes
Voyettes in Verzenay
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
33 Monate
3 Gramm / Liter
Mai 2025

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100