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



Chardonnay (50%)

### GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

#### AROMEN

Himbeere Reife Birne Gelber Apfel Aprikose Grapefruit Haselnuss Weißer Nougat Honig Karamell

#### STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

# T Y P

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 Champagneroder Universalglas

## WEINBAU

Rebsorten
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge
2021
Einzellage Les Grandes
Voyettes in Verzenay
naturnah

# WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung **Barriquefass** Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 34 Monate Dosage 3 Gramm / Liter **Degorgiert** Mai 2025

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100