

ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



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

Pink Grapefruit
Rote Johannisbeere
Erdbeere
Himbeere
Kalkstein
Kreide
Brioche
Biskuit

TYPO

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

STIL

feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2023 (50%) und 2022
(50%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

50% aus dem Vorjahr
14 Monate
4 Gramm / Liter
September 2025
7.650 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100