

# ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT



### GESCHMACK

<b>Süße</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

Pink Grapefruit  
Rote Johannisbeere  
Erdbeere  
Himbeere  
Kalkstein  
Kreide  
Brioche  
Biskuit

### TYP

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

### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

### STIL

feine Holznote  
energiegeladen



### WEINBAU

#### Rebsorten

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

#### Jahrgänge

#### Anbau

biologisch (nicht  
zertifiziert)

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

#### Ausbau

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

#### Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

#### Reserveweine Dauer Hefelager

50% aus dem Vorjahr  
14 Monate

#### Dosage Degorgiert

4 Gramm / Liter  
September 2025

#### Jahresproduktion

7.650 Flaschen

### BEWERTUNG

#### einfach genießen

91/100