

# ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS 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

Grapefruit  
Mirabelle  
Weißer Pfirsich  
Weiße Blüten  
Gebäck  
Kalkstein

### TYP

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

### LAGERN & SERVIEREN

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

### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2023 (50%) und 2022  
(50%)  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

**Anbau**

### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

50% Reservewein  
15 Monate  
3 Gramm / Liter  
Oktober 2025  
2.650 Flaschen

### BEWERTUNG

**einfach genießen**

92/100