

ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS 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

Grapefruit
Mirabelle
Weißer Pfirsich
Weiße Blüten
Gebäck
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYPO

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



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

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

Anbau

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

Biolog. Säureabbau

Lagerung

teilweise durchgeführt

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

gebrauchtes

Barriquefass

50% Reservewein

15 Monate

3 Gramm / Liter

Oktober 2025

2.650 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100