

ROUSSEAUX-BATTEUX, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

LES POTENCES 2021



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

Himbeere
Erdbeere
Grapefruit
Karamell
Vanille
Biskuit
Haselnuss
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2021
Einzellage Les Potences
in Vezernay
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

Biolog. Säureabbau Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine Dauer Hefelager

kein Reservewein
33 Monate

Dosage Degorgiert

3 Gramm / Liter
Mai 2025

Jahresproduktion

960 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100