

CORBEAUX, ALBAN / DEVILLE, PIERRE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ DE MACÉRATION

LA BLANCHE VOIE 2022



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

	TYP
Himbeere	Rosé
Erdbeere	Einzellage
Rote Johannisbeere	für Einsteiger
Grapefruit	für Fortgeschrittene
Brioche	zum Aperitif
Kreide	

STIL

zugänglich
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2022

Einzellage La Blanche
Voie in Verzy
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

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

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

kein Reservewein
22 Monate
5 Gramm / Liter
Februar 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100