

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

Himbeere
Erdbeere
Rote Johannisbeere
Grapefruit
Brioche
Kreide

TYP

Rosé
Einzellage
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022

Jahrgänge Weinberg

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

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 Dosage Degorgiert

kein Reservewein
22 Monate
5 Gramm / Liter
Februar 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100