

SERGENT, GUILLAUME, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT OLGA 2019



GESCHMACK

Süß	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	ohne biolog. Säureabbau
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%)

2019

Weinberge in Vrigny

Haut Valeur

Environnementale (HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration und Schönung

minimale Zugabe von Schwefel

nicht durchgeführt

gebrauchtes

Barriquefass

kein Reservewein

66 Monate

2 Gramm / Liter

Juli 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100