

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



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
ohne biolog. Säureabbau
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%)
2019
Weinberge in Vrigny
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
66 Monate
2 Gramm / Liter
Juli 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100