

# PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT CHANTEMERLE GOURMANDISE 2023



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Orangenschale  
Gelber Apfel  
Brioche  
Himbeere  
Quitte  
Karamell  
Weißer Pfeffer  
Brotrinde

## TYP

zum Aperitif  
Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
körperreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2023

### Jahrgänge Weinberg

Einzellagen  
Chantemerle in Celles-  
sur-Ource

### Alter der Reben Anbau

1982 gepflanzt  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

12 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2025

### Jahresproduktion

1.970 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

91/100