

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT

CHANTEMERLE GOURMANDISE 2023



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

Orangenschale
Gelber Apfel
Brioche
Himbeere
Quitte
Karamell
Weißen Pfeffer
Brotrinde

TYP

zum Aperitif
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

STIL

feine Holznote
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2023

Einzellagen
Chantemerle in Celles-
sur-Ource
1982 gepflanzt
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Alter der Reben Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein

Biolog. Säureabbau

12 Monate
4 Gramm / Liter
März 2025
1.970 Flaschen

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Reserveweine

91/100

Dauer Hefelager

Dosage

91/100

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen