

PERSEVAL, CLÉMENT, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT ROSÉ BIO



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

Pink Grapefruit
Grapefruit
Himbeere
Erdbeere
Roter Apfel
Sternanis
Holz
Waldboden
Kreide

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYPO

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Rosé

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Meunier (20%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2019 und 2020
Weinberge um
Chamery
biologisch (Agriculture
Biologique)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

44 Monate
0 Gramm / Liter
November 2025

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100