

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



## 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

Pink Grapefruit  
Grapefruit  
Himbeere  
Erdbeere  
Roter Apfel  
Sternanis  
Holz  
Waldboden  
Kreide

## STIL

feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

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

### Jahrgänge

### Weinberg

### Anbau

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

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
44 Monate  
0 Gramm / Liter  
November 2025

## BEWERTUNG

### einfach genießen

92/100