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

## 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
Zitrone
Pink Grapefruit
Himbeere
Erdbeere
Kräuter
Brioche

## TYP
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
zum Aperitif
Essensbegleiter
Rosé

## STIL
feine Holznote
energiegeladen
leicht

## LAGERN & SERVIEREN
2021 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (50%)<br>Meunier (20%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (30%) |
| **Jahrgänge** | 2019 und 2020 |
| **Weinberg** | Weinberge um Chamery |
| **Anbau** | biologisch (Agriculture Biologique) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Dauer Hefelager** | 50 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | November 2025 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |

Aus dem beschaulichen Winzerdorf Chamery am Nordhang der Montagne de Reims kommt der Champagner Premier Cru Rosé von Clément Perseval. Clément hat den Familienbetrieb von seinem Vater Gérard übernommen und füllt seither unter eigenem Namen ab. Die gut drei Hektar liegen komplett in Chamery, deshalb tragen alle seine Champagner Premier-Cru-Status. Für diesen Rosé setzt Clément auf eine Assemblage aus den drei Sorten des Ortes, bei der Chardonnay den Ton angibt und die beiden roten Sorten Farbe, Struktur und Frucht beisteuern. Je nach Jahrgang verschiebt sich die genaue Verteilung etwas.

Chamery gehört zur Petite Montagne de Reims, wo kalkhaltiger Boden den Untergrund bestimmt. Weit oben, wo über dem Kalk nur eine dünne Erdschicht liegt, wächst Chardonnay, im sandigen Mittelhang Meunier und am lehmigen Fuß Pinot Noir. Clément arbeitet biologisch und biodynamisch. Etwas still ausgebauter Rotwein sorgt für die zarte Farbe. Die Grundweine vergären spontan, reifen langsam in alten Holzfässern und liegen danach lange auf der Hefe, was dem Champagner Substanz und einen weinigen Zug verleiht. Filtriert wird nicht, dosiert nur knapp.

In der Nase wirkt der Rosé von roten Beeren geprägt, Himbeere und Erdbeere voran, dazu Zitruszesten, ein Hauch Brioche und eine an Erdbeerjoghurt erinnernde, leicht cremige Note. Darunter liegt eine feine, fast grüne krautige Nuance. Am Gaumen trägt das feine Perlage die lebendige, fast schneidende Säure, begleitet von auffallend viel Saftigkeit und spürbarem Körper. Der Abgang zieht sich in die Länge und bleibt dabei trocken und straff. Am Ende halten sich rote Frucht und feine kräuterige Kante die Waage.