

# DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE



## 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

Himbeere  
Rhabarber  
Grapefruit  
Rote Johannisbeere  
Kreide  
Brioche  
Gebäck

## TYP

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2026  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2017 (80%), 2016 und  
2015

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge mit  
Kimmeridge-Böden  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

20% Reservewein

### Dauer Hefelager

24 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juli 2022

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 92/100

**Parker Wine Advocate** 88/100

**Jancis Robinson** 16/20

**Eichelmann** 4/5

**Wine Enthusiast** 90/100