

CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT ROSÉ GRANDE SENDRÉE 2010



Drappier, Champagne, Côte des Bar

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

Himbeere
Rhabarber
Gebäck
Erdbeere
Brioche
Kalkstein
Schwarzer Pfeffer
Laub

TYP

Jahgangschampagner
Prestige Cuvée
Rosé
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
zugänglich
feine Holznote
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (85%)
2010
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
120 Monate
6 Gramm / Liter
Juli 2021

BEWERTUNG

einfach genießen	95/100
Parker Wine Advocate	93/100
Winespectator	94/100
Decanter	90/100
Eichelmann	5/5