LESEURRE, GILBERT, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT
ROSÉ DE SAIGNÉE

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
Rote Johannisbeere
Kreide
Brioche

STIL
leicht

TYP
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100