

CHAMPAGNE ROSÉ DEMI SEC



Leroy, Rémi, 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
Rote Johannisbeere
Kreide
Brioche

TYP

Rosé
für Einsteiger
zum Aperitif
Essensbegleiter

STIL

deutliche Süße
milde Säure
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (25%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (75%)
2018 (90%), 10% 2015 -
2017

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Kimmeridgien-Böden
1995

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt
Edelstahltank

Biolog. Säureabbau

Lagerung

10% aus den vier
Vorjahren

Reserveweine

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

33 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100