BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

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
Erdbeere
Brioche
Haselnuss
Kalkstein

STIL
zugänglich
leichte Süsse
leicht

TYP
zum Aperitif
Rosé

für Einsteiger

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2026
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (74%) Meunier (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (16%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Weinberg in Dizy und Hautvillers
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	18 Monate
Dosage	10 Gramm / Liter
Degorgiert	August 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	85/100