

DRAPPIER, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ BRUT ROSÉ DE SAIGNÉE – SIGNATURE



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 Kirsche
Rhabarber
Rote Johannisbeere
Kalkstein
Brioche

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Parker Wine Advocate

90/100

Winespectator

92/100

Eichelmann

4/5

Decanter

94/100