

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT CUVÉE DOUCE FOLIE



La Borderie, 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

Waldbeere
Erdbeere
Grapefruit
Lakritze
Laub
Waldboden
Moos
Kalkstein
Brioche

STIL

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018 (100%)
Einzellage Douce Folie
mit Südwest
Ausrichtung

Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2023

Jahresproduktion

4.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

Eichelmann

4/5