

MOUSSÉ FILS, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT EUGÈNE



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

Rote Johannisbeere
Himbeere
Erdbeere
Kräuter
Brioche
Nasse Erde
Kreide
Getoastetes Brot

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

milde Säure
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (82%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (18%)
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

Reserve Perpetual von
2003 bis 2021

Reserveweine

18 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100