

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



Caillez Lemaire, Champagne, Vallée de la Marne

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
Grapefruit
Pink Grapefruit
Erdbeere
Waldbeere

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (70%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (30%)
2020 (45%) und Reserve
Perpetuelle

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine

55% Reserveweine

Dauer Hefelager

25 Monate

Dosage

9 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

86/100