

# CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



Caillez Lemaire, Champagne, Vallée de la Marne

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Rote Johannisbeere  
Pink Grapefruit  
Grapefruit  
Himbeere  
Erdbeere  
Waldbeere

## TYP

Rosé  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
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