

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE

VAUDAYANTS ROSÉ NO. 21 BIO



Remy, Georges, Champagne, Montagne de Reims

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 Johannisbeere
Waldbeere
Brioche
Bergbach (Mineralität)
Vanille
Kreide

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C

STIL

charakterreich
mittlere Barriquenote
finessenreich
körperreich

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2021 und 2020 (Rotwein
3%)

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Les
Vaudayants in Bouzy

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

17 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2023

Jahresproduktion

745 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100