

PRÉLAT, JULIEN, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT CHANTEMERLE GOURMANDISE



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

Orangenschale
Gelber Apfel
Brioche
Himbeere
Quitte
Karamell
Weißer Pfeffer
Brotrinde

STIL

feine Holznote
körperreich

TYP

zum Aperitif
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2022

Jahrgänge

Einzellagen

Weinberg

Chantemerle in Celles-
sur-Ource

Alter der Reben

1982 gepflanzt

Anbau

biologisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

12 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

1.310 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100