

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT CHANTEMERLE GOURMANDISE



Prélat, Julien, Champagne, Côte des Bar

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
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2022

Weinberg

Einzellagen
Chantemerle in Celles-
sur-Ource

Alter der Reben

1982 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Ausbau

durchgeführt

Biolog. Säureabbau

Edelstahltank

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

12 Monate

Dauer Hefelager

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

1.310 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100

Eichelmann

3/5