

# COUCHE, VINCENT, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ BRUT NATURE (OHNE SCHWEFELZUGABE) 2009



## 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

Himbeere  
Waldbeere  
Rote Johannisbeere  
Brioche  
Kalkstein  
Wacholderbeere  
Kreide

## TYP

Rosé  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut  
viel Brioche

## STIL

viel Brioche  
finessenreich  
körperreich

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (25%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (95%)

### Jahrgänge

2009

### Anbau

biodynamisch  
(Demeter)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

132 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2021

## BEWERTUNG

### einfach genießen

93/100