

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT LES CROTS 2020



Leroy, Rémi, 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

Himbeere
Rote Johannisbeere
Kreide
Brioche

STIL

leicht

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2020
Einzellage Les Crots

Jahrgänge Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Ausbau

Verzicht auf Filtration
Verzicht auf Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

keine Reserveweine

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100