

CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT OEIL DE PERDRIX 2021



Dehours et Fils, Champagne

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
Erdbeere
Brioche
Nasse Erde
Kreide

TYP

zum Aperitif
Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Jahgangschampagner

STIL

charakterreich
finessenreich
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
12 bis 14°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (78%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (1%)
Chardonnay (20%)
2021
Lehmboden

Jahrgänge Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Biolog. Säureabbau

kein Reservewein

Lagerung

22 Monate

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2024