

# CHAMPAGNE ROSÉ LA CROIX JOLY – RÉSERVE PERPÉTUELLE 2013 BIS 2019



Dehours et Fils, Champagne, Vallée de la Marne

## 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  
Erdbeere  
Brioche  
Nasse Erde  
Kreide  
Schwarzer Pfeffer  
Waldboden

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Rosé  
Einzellage  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Meunier (100%)  
2013 bis 2019  
Weinberge mit Lehm

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
teils kleine und große  
Holzfässer

**Lagerung**

**Reserveweine**

100% Reserveweine

**Dauer Hefelager**

28 Monate

**Dosage**

1 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Oktober 2023

**Jahresproduktion**

1.085 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

92/100