

DEHOURS ET FILS, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE ROSÉ

LA CROIX JOLY – RÉSERVE PERPÉTUELLE 2013 BIS 2019



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
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 Meunier (100%)
Jahrgänge 2013 bis 2019
Weinberg Weinberge mit Lehm Haut Valeur
Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau durchgeführt
teils kleine und große Holzfässer
Biolog. Säureabbau 100% Reserveweine
Lagerung 28 Monate
Reserveweine 1 Gramm / Liter
Dauer Hefelager Oktober 2023
Dosage 1.085 Flaschen
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100