VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ EXTRA BRUT
ROSÉMOTION

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
Gelber Apfel
Brioche
Hefe
Stein
Schwarzer Pfeffer

STIL
charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP
Rosé
zum Aperitif

für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2034
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (88%) Pinot Noir / Spätburgunder (12%)
Jahrgänge	2021 und 2020
Weinberg	Weinberge in Avize (Chardonnay), Mailly (Pinot Noir)
Alter der Reben	1990 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	20% im Holzfass gelagert
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2024
Jahresproduktion	2.000 Faschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100