

# LA BORDERIE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT CUVÉE DOUCE FOLIE



## 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

Waldbeere  
Erdbeere  
Grapefruit  
Lakritze  
Laub  
Waldboden  
Moos  
Kalkstein  
Brioche

## STIL

## TYP

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
12 bis 14°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

### Anbau

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019 (100%)  
Einzellage Douce Folie  
mit Südwest  
Ausrichtung  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
48 Monate  
1 Gramm / Liter  
Januar 2024  
3.200 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen  
Eichelmann

92/100  
4/5