

MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT



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
Rote Johannisbeere
Grapefruit
Brioche
Kreide

TYP

Rosé
ohne biolog. Säureabbau
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (76%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (24%)
2021 (70%) und 2020
Weinberge in Villers-
Marmery
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
nicht durchgeführt
Edelstahltank
30% Reservewein
29 Monate
9 Gramm / Liter
Oktober 2024
5.800 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

92/100

Eichelmann

3/5

Winespectator

93/100

Bettane & Desseauve

14/20