

# BRUNOT, GUY, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



## 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  
Haselnuss  
Kalkstein

## TYP

zum Aperitif  
Rosé

für Einsteiger

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

zugänglich  
leichte Süsse  
leicht



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (74%)  
Meunier (10%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (16%)

### Jahrgänge

2022

### Weinberg

Weinberg in Dizy und  
Hautvillers

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

18 Monate

### Dosage

10 Gramm / Liter

### Degorgiert

August 2024

## BEWERTUNG

einfach geniessen

86/100