

# MARGAINE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ DE SAIGNÉE 2018



## 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  
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** Pinot Noir / Spätburgunder (100%)  
**Jahrgänge** 2018  
**Weinberg** Weinberge in Villers-Marmery  
Haut Valeur  
**Anbau** Environnementale (HVE)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** Reinzuchtheferausgedehntes Hefelager  
**Ausbau** Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
**Biolog. Säureabbau** nicht durchgeführt  
**Lagerung** Edelstahltank  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 66 Monate  
**Dosage** 4 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Oktober 2024  
**Jahresproduktion** 1.200 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 94/100

## STIL

zugänglich  
leicht