



C H A M P A G N E
LE BRUN DE NEUVILLE

DEPUIS 1963

T e n d r e R o s é

— BRUT —

„Bereich Traditional“

Verkostungsnotizen

Dieser Rosé Champagner erscheint in einem schönen lachsrosa Farbton mit einer tief pink-orangen Reflektion. Er ist lebendig mit feinen und hellen Blasen.

Die erste Nase transportiert Aromen von Himbeere, wilden Erdbeeren, Pfefferminze, Zitrone und pinker Grapefrucht. Beim belüften des Weins entwickelt sich eine Note von roter- und schwarzer Johannisbeere, Pfingstrose, weiche Kreide, Blaubeere und Pflaume.

Süß und Fruchtig

Im Mund ist er weich, delikater und fruchtig. Der Wein vermittelt eine üppige Dichte von weißen, roten und schwarzen Früchten. Frische und Eleganz werden von einer zitronigen Säure mit Grapefruchtakzenten unterstützt. Der mittlere Gaumen wird von einem mineralischen Charakter und reifen Früchten orchestriert. Alles geht in die Richtung eines konzentrierten Endes, wo jedes Instrument seine Partitur mit Präzision spielt.

Der Champagner Tendre Rosé markiert den Gaumen durch die genaue Mischung zwischen fruchtigem Reichtum und mineralischer Süße.

Technische Daten

Cuvée: 57% Chardonnay
28% Pinot Noir
15% Pinot Noir (Rot Wein)

Vinifikation: Alkoholische Gärung im Edelstahltank
Partielle Malolaktische Gärung

Abfüllung: Mai 2013 – 19 975 Flaschen
Reifephase: 3 Jahre
Degorgieren: August 2016
Dosage: Brut 10,8 g/l

Auszeichnung

Bettane+Desseauve: 14



DEPUIS 1963