

## JAHRGANG

Eine außergewöhnliche Weinlese in einem Jahr, in dem die Champagne zum Welterbe der UNESCO ernannt wurde! 2015 war – wie das gesamte Jahrzehnt – mit einem milden, feuchten Winter und einem warmen, trockenen Sommer von kontinentalem Klima geprägt. Der heiße, sonnenreiche Sommer brach einige Hitzerekorde und war extrem trocken. Gerettet wurden die Reben schließlich in der zweiten Augushälfte durch den erlösenden Regen. Dank dieses frischen Abschlusses waren die Trauben reif, konzentriert und sehr saftig. Die Ambition dieses Jahrgangs? Die konzentrierte Signatur des spektakulären Jahrgang einzufangen!

*Die Prägung des kontinentalen Klimas und der damit verbundenen schönen Reife kommt hier durch eine explosive, reife Fruchtigkeit und dichte, konzentrierte Texturen zum Ausdruck.*

## ROSÉ 2015

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Lachsrosa Farbe mit glänzenden roten Reflexen.

Wunderbar feine, dynamische Perlage.

Ausgereiftes, ausdrucksstarkes Bouquet. Gleichzeitig jugendlich mit leicht säurebetonten Aromen von Beeren (schwarze und rote Johannisbeeren), reifen Zitrusfrüchten (Blutorangen) und gerösteten Kakaobohnen. Bei Luftkontakt verführerische, blumige und süße Noten von Blütenblättern mit einem salinen, fast jodhaltigen Touch zum Abschluss.

Der erste Eindruck am Gaumen ist großzügig, weich und konzentriert. Ganz so, als beiße man in die saftigen Früchte und Blutorangen in einer wahrhaft aromatischen und schmackhaften Explosion kombiniert mit einer leicht säuerlichen Aromenpalette. Ein sehr konzentrierter und dichter Wein, der in der Mitte des Gaumens an Likör erinnert. Im langen Abgang gibt er sich schlank und offenbart nach und nach dank seiner präzisen, mineralischen Frische sein Umami-Potenzial.



## WEINBEREITUNG

**HERKUNFT:** Weinberge „La Rivière“

**CRU-WEINE:** Cumières, Chouilly

**REBSORTEN:**

62 % Pinot Noir  
38 % Chardonnay

**ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS:** 11 %

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** 30 %

**DOSAGE:** 8 g/l

Ein Rosé, der durch eine lange, sanfte Infusion des Pinot Noir entsteht, die seine saftige Reife extrahiert und gleichzeitig seine enorme salzige Frische bewahrt. Während dieses Prozesses wird auch ein Teil des Chardonnay-Saftes hinzugegeben, so dass es zu einer gemeinsamen Fermentierung und einer perfekten Integration kommt.