Tarlant

Zero Rosé Brut Nature, Base 2018

750 ml

France,

9920310075

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Gegrillter Hummer mit Schaum von Champagner und Roter Bete mit Quinoa

Wildschinken mit Cranberries, Rucola und Walnüssen

Biscuit Rosé de Reims (vegetarisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 16.05.2025

Informationen vom Weingut:
ROSÉ ZERO
× B r u t N a t u r e ×
T E R R O I R
× RELIEF Coteaux de Rivières, Vallée de la Marne
× SOUS-SOLS Craie Campanienne, Sparnacien, Galets silex, Sables siliceux Lutétien, Calcaires Lutétien et Thanétien
× VILLAGES Œuilly, Boursault, Celles-lès-Condé, Saint-Agnan
× ÂGE DES VIGNES moyenne de 40 années
× CULTURE DE LA VIGNE Minimale perturbation des sols avec enherbement naturel inter-rangs, léger labour sous le rang. Études de plantes, applications d'herbothérapie. Taille douce méthode Poussard. Engrais vert et fertilisation naturelle
× CÉPAGES 42% Pinot Noir 21% Meunier 37% Chardonnay
V I N
× VENDANGES du 29 Août au 13 Septembre 2018 et 25% de vins de réserve
× VINIFICATION PARCELLAIRE Pinot Noir par macération et pressurage doux par gravité. Assemblé ensuite au Chardonnay par pressurage lent par gravité, et Meunier par macération. Première fermentation spontanée et élevage en fûts de chêne pour 6 mois. Sans malolactique provoquée. Vins de réserve vieillis en fûts. Pas de filtration ni de clarification
× MISE EN BOUTEILLE 3 Avril 2019
× DÉGORGEMENT 22 Février 2024, 4 ans et 10 mois élevage sur lies en bouteille
× DOSAGE 0 g/L Brut Nature

Info zum Champagner:

50 % Chardonnay, 44 % Pinot Noir, 6 % Pinot Meunier. Ausgebaut mit Reserve-Weinen aus dem Jahrgang 2018 in gebrauchten Holzfässern.

Im April 2019 auf die Flasche gebracht, degorgiert im Februar 2024, keine Dosage.

Farbe/Aussehen:

Pink Grapefruit/überaus lebendige breitgestreute Pérlage.

Nase:

Im Duft ist er sehr präzise und würzig, wir finden Noten von Waldhimbeere, Walderdbeere, Unterholz, Sojasauce und Steinpilzen. Ein sehr fokussierter Roséchampagner, der ein echtes Umami Gefühl bereits im Duft vermittelt.

Gaumen:

Was der Champagne Zero Brut Nature Rosé Nase verspricht, hält er am Gaumen – sehr trocken, mit viel Würze und feiner Frucht zeigt er sich mit salziger Note und immenser Mineralität. Wunderbar anspruchsvoller Stil, weg von jeglichem Mainstream, perfekter Essensbegleiter mit einer harmonisch eingebundenen Kohlensäure, die

den Gaumen aufs angenehmste fordert.