

 **Bonnet-Ponson**

*Jules Bonnet Millesime 2014,
Rosé de Noirs Premier Cru
Extra Brut*

 , 750 ml

 **France,**



 9920380045



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Food recommendations

from Christoph Raffelt

Jakobsmuscheln mit Blutorange und Mayonnaise

mit Fischrogen

(Meeresfrüchte)

Pulpo mit Fenchel, Safran und Zitronengras

(Meeresfrüchte)

Gemüse Wan Tans mit Sichuan-Hollandaise

(Gemüse & Vegetarisch)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.08.2023

Information zum Wein

Der *Jules Bonnet Rosé de Noirs* ist ein Champagner aus 100 % Pinot Noir. Die Frucht stammt von vier Parzellen des Terroirs von Verzenay, klassifiziert als *Grand Cru*, sowie von zwei Parzellen aus den Terroirs von Chamery, klassifiziert als *Premier Cru*. Das Durchschnittsalter der *Sélection massale* beträgt 55 Jahre. Die Reben wurzeln in kiesigen und kalkhaltigen Sanden auf einem Kalkstein-Untergrund. Der Grundwein aus der Cœur de Cuvée wurde spontan vergoren und über neun Monate in Barriques ausgebaut. Es fand ein biologischer Säureabbau statt. Der Wein wurde nicht filtriert und nur schwach geschwefelt, sodass sich ein Gesamtschwefel von unter 35 mg/l ergibt. Dem weiß gepressten Wein wurden vor der Assemblage 7 % roter Coteau Champenois hinzugefügt. Die Dosage lag bei 2 g/l.

Farbe

leicht trüb erdbeerfarben mit feiner Perlage

Nase

Der *Jules Bonnet Premier Cru Rosé* ist einer der wenigen Rosé-Champagner, die weniger mit der Frucht als mit Frische, Klarheit, und Präzision spielen. Schon im Duft wirkt er hell und klar mit viel Granatapfelsaft, Sauerkirsche und Grapefruit. Im Hintergrund findet man Noten von mürbem Apfel, etwas Ingwer und Patisserie.

Gaumen

Auch am Gaumen ist das ein *Champagner* mit viel Energie. Er wirkt pur und druckvoll mit einer glasklaren Säure, die für viel Druck sorgt. Die 2 Gramm Dosage merkt man kaum, sie sind sehr gut abgestimmt, damit der Champagner seinen Charme behält. Und den hat er – neben der vibrierenden Mineralität, den zitrischen Noten, den roten Beeren, den Sauerkirschen und der Kreidigkeit. Ein starker Rosé!