



Insouciance Rosé Extra Brut, *Base 2022*

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920300230

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Salat von Jakobsmuscheln, Avocado und Himbeeren (Meeresfrüchte)

Gefrorene Pavlova mit roten saisonalen Früchten (Dessert,
vegetarisch)

Hühner-Frikassee (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

Information zum Wein

Dieser Rosé ist eine Cuvée aus 50 % Pinot Noir, 20 % Meunier und 30 % Chardonnay. Die roten Rebsorten, nämlich Pinot Noir und Pinot Meunier, stammen von alten Rebstöcken in Ludes, der Chardonnay aus Villedommage. Die Basis bildet der Jahrgang 2022. Die Reifung auf der Feinhefe dauerte 18 Monate bis Februar 2025. Die Dosage liegt bei 4 Gramm.

Farbe

Intensive leuchtendes Rosé mit lebendiger Perlage

Nase

Insouciance heißt so viel wie *Sorglosigkeit* oder *Unbekümmernheit*. Der kann man sich hier auch problemlos hingeben. Der Auftakt ist geprägt von Noten, die an Walderdbeeren, Moosbeeren und Rote Johannisbeeren erinnern, die sich mit ein wenig Sauerteigbrotkruste und einem Hauch von Flint mischen. Dazu kommen Anklänge von Grapefruit und ein wenig Pfeffer.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Insouciance* lebendig und delikat mit einem Auftakt von reifen wie knackigen roten Früchten und Zitrusfrüchten, eingebettet in ein cremiges Mundgefühl. Die Perlage ist agil und lebendig, der Champagner saftig, druckvoll, frisch und pur mit schöner Länge.