

 **Louise Brison**

Rosé de la Côte des Bar, Brut Nature

 2015, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920385004

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hirsch, Knollensellerie, Herbsttrompeten und Miso

(Wild)

In Blutorange marinierte Hähnchenschenkel mit

würzigem Grieß

(Geflügel)

Himbeer-Limetten-Grapefruit-Macarons

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.07.2023

Information zum Wein

Der Champagner ist ein 100 %iger Pinot Noir aus dem Jahrgang 2015. Die Weinberge von Champagne Louise Brison liegen auf rund 320 Metern Seehöhe und sind geprägt von Kimmeridge-Kalk und Mergel mit einer Auflage aus Tonerde – ähnlich wie im benachbarten Chablis. Der Grundwein wurde im Saignée-Verfahren gewonnen und im Barrique vergoren, die Assemblage im Edelstahl zusammengeführt und im Juni 2016 auf die Flasche gezogen. Degorgiert wurde mit null Gramm Dosage im November 2022.

Farbe

intensives Erdbeerrot mit feiner Perlage

Nase

Der *2015er Rosé de la Côte des Bar* ist ein farb- und aromenintensiver Champagner mit Noten von Grapefruits, Roten Johannisbeeren, Preiselbeeren und Granatapfel. Hinzu kommen Berberitzen, etwas Ingwer, Kalk und Blutorangenzesten. Abgerundet wird das Ganze durch einem Hauch von Patisserie.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich der *2015er Rosé de la Côte des Bar* ähnlich intensiv – kein Wunder, als Saignée-Champagner ist er kein Schmeichler, sondern ein Essensbegleiter. Und so treffen die Aromen von Agrumen und roten Beeren auf eine gute Portion Gerbstoff, eine feine Perlage und eine Säure mit viel Zug. Der Kimmerdige-Kalk sorgt für viel Spannung und Energie sowie für einen prägnanten Salzgehalt im Finale, der wiederum für einen hohen Trinkfluss verantwortlich ist. Der Wein besitzt viel Kraft, Durchsetzungsvermögen und verfügt auch über eine angenehme Eleganz.