



**Bonnet-Ponson**

# *Cuvée perpétuelle Rosé, RO22AB, Brut Nature*



750 ml



Frankreich, Champagne



Champagner



9920380050



Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot

Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt:

12,5 %

## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Crostini mit Ziegenkäse und roten Johannisbeeren
- Gillardeau-Austern mit Johannisbeeren und Petersilie
- Gebratene Wachteln mit Himbeer-Jus und Polenta



# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.01.2025

Die Cuvée Perpétuelle Rosé Extra Brut ist eine Assemblage aus 50 % Pinot Noir sowie je 25 % Chardonnay und Meunier aus dem Basisjahrgang 2022. Hinzu kommen 30 % Reserveweine aus den vorangegangenen Ernten, die fortlaufend verschnitten werden (Solera-Methode). Die Trauben stammen von 35 Parzellen aus Chamery, Vrigny und Coulommès-la-Montagne – Premier Cru Lagen der Petite Montagne im westlichen Teil der Montagne de Reims. Das Durchschnittsalter der Rebstöcke beträgt 35 Jahre. Die erste Gärung erfolgt zu 70 % im Inox-Tank und zu 30 % im Eichenfass. Die malolaktische Gärung ist ein gewolltes Stilmittel. Der für diese Cuvée verwendete Rotwein aus Chamery reifte im 400-Liter-Fass und wurde mit einem Anteil von 10 % in die Assemblage integriert. Nach mindestens vier Jahren Flaschenreife wurde der Champagner mit 1,5 bis 2,5 g Dosage versehen.

Farbe:

Helles Kirschrot, strahlend und klar mit feiner Perlage.

Nase:

Die Nase zeigt sich rotfruchtig und lebendig: Himbeeren, Walderdbeeren und süße Kirschen dominieren. Dezent Gebäcknoten von frischem Sauerteigbrot mit Quark unterstreichen die komplexe Aromatik.

Mund:

Im Mund spiegeln sich die roten Früchte wider, untermalt von laktischen und oxidativen Noten. Die Gerbstoffe des 10-prozentigen Rotweinanteils verleihen Struktur und Tiefe. Mit saftiger Intensität und anhaltendem Druck verbindet er Trinkfreude mit subtiler Komplexität.