de Bichery

Les Fontaines, Rosé Brut Nature

2022, 1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920216053

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Safran-Risotto mit Muscheln und Garnelen (Meeresfrüchte)

Pimientos de Padrón mit Meersalz (vegetarisch)

Knuspriger Schweinebauch mit Ponzu (Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.01.2026

Information zum Wein
Les Fontaines ist ein reinsortiger Pinot Noir aus dem Jahrgang 2022, der aber nicht deklariert ist. Der Champagner wurde im Februar 2025 mit 0 Gramm Dosage degorgiert. Der Grundwein wurde zu rund 60 % in Fässern und zu 40 % im Edelstahl vergoren und in burgundischen *piéces* ausgebaut. Der Rosé ist eine Assemblage aus weiß gekeltertem Pinot Noir und *saignée*.
Farbe
leuchtendes, transparentes Kirschrot mit lebendiger Perlage

Nase
Dieser Rosé bietet einen betörenden Duft von Knubberkirschen, Himbeeren und Grapefruit, roten Äpfeln und Pfirsich in Verbindung mit Praliné und warmem Blätterteig.

Gaumen
Am Gaumen ist dies wiederum ein typischer *Bichery*: Der Auftakt ist frisch, saftig, lebendig und durchaus druckvoll, dann wird der Champagner weiniger, die Textur seidig, das Mousseux elegant. Ein Champagner mit ganz feinem Gerbstoff, angenehmer Würze und tiefer Frucht zwischen roten Noten und Agrumen. Hinzu kommt eine leichte Salzigkeit im Finale. Trotz Saignée auch solo zu genießen, ideal aber als Speisenbegleiter.