

# Régis Poissinet

## *Terre de Rosé, Extra Brut*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920341101

 Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Austern mit halbtrockneten Cerises und Nachtketzenöl  
(Meeresfrüchte)

Geräucherte Entenbust aus dem Kirschauch (Geflügel)

Vegetarische Samosas (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

## Information zum Wein

Dieser Rosé-Champagner ist eine Cuvée aus 70% Meunier und 30% Chardonnay. Die Grundweine wurden zu 100% im Eichenfass gereift. Das Dégorgement erfolgte am 26. Februar 2024 mit 1,5 g/L Dosage. Es wurden 587 Flaschen gefüllt.

## Farbe

leuchtend erdbeerfarben mit feinem Mousseux

## Nase

Die Nase des *Terre de Rosé* zeugt von Tiefe, Energie, Frucht und Lebendigkeit. Es duftet nach Walderdbeeren, Cranberrys, Himbeeren und Kirsch, nach Anklängen von Holz, Zirbelkiefer, Nüssen und Gewürzen.

## Gaumen

Am Gaumen greift der Rosé-Champagner diese Früchte wieder auf. Die Nase erschien aber fruchtiger und süßer, als der Champagner dann am Gaumen tatsächlich ist. Da wirkt er seriös, mit leichtem Tanningrip, säuerlichen roten Früchten, etwas Fruchtkompott, Mandelcreme und kreidigen Noten. Das ist ein stimmiger Rosé-Champagner und ein sehr guter Essensbegleiter.