

## JAHRGANG

Das milde Frühjahr 1997 sorgte für einen frühen Austrieb. Die darauffolgenden, wesentlich kühleren Temperaturen Mitte April, führten in den Weinbergen von Verzenay und Verzy zu Frostschäden. Die Blüte fand mit dem 10. Juni an der Côte des Blancs und in Aÿ sowie am 13. Juni in Verzenay sehr früh statt. Unmittelbar danach gab sich das Wetter bis Anfang August überaus regnerisch und kalt, so dass wir das Schlimmste befürchten mussten, insbesondere aufgrund der erhöhten Gefahr von Falschem Mehltau und Stammfäule. Günstigere Wetterbedingungen im August und eine außergewöhnliche Sonneneinstrahlung im September mit sehr warmen Temperaturen trugen schließlich dazu bei, dass der Jahrgang noch gerettet werden konnte. Die Weinlese begann in der Vallée de la Marne am 15. September, in der Montagne de Reims am 18. September und an der Côte des Blancs am 22. September. Die Trauben konnten bei strahlendem Sonnenschein geerntet werden.

Weinlese vom 15. September bis zum 1. Oktober 1997.

## LATE RELEASE

*Rosé 1997*

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensive rote Farbe mit leicht bernsteinfarbenen Reflexen.  
Sanfte, erlesene, geschmeidige Efferveszenz.

Bukett aus saftigen reifen Aprikosen aus dem Roussillon. Anschließend eine überraschend lebendige, frische Aromenpalette mit Noten von Beeren (wilde Himbeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren), Kakaopulver, Mokka und Lebkuchen.

Am Gaumen dynamisch, herrlich lebendig und energievoll. Überaus frisch, fleischig und weinreich mit einer wunderbaren Säure und Textur. Leicht bitteres, kraftvolles Finale. Ein perfekter Spiegel seines Terroirs!



## WEINBEREITUNG

**HERKUNFT:**  
Unsere Weinberge „La Rivière“

**REBSORTEN:**  
65 % Pinot Noir  
35 % Chardonnay

**ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS:** 6 %

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** 6 %

**DOSAGE:** 8 g/l

**VERKAUF AB:** 2024

**DEGORGIERDATUM:**  
19.11.2008

Dieser Rosé ist das Ergebnis einer langen und sanften Infusion, welche es uns ermöglicht, die Saftigkeit und Reife der Beeren zu extrahieren und gleichzeitig ihre immense salzige Frische zu bewahren. Zu den mazerierten Pinots Noirs wird der Saft der Chardonnay-Trauben gegeben, so dass es zu einer gemeinsamen Fermentierung und perfekten Integration kommt.