J. Charpentier Rosé Brut



Erzeuger:	Champagne J. Charpentier
Art. Nr.:	411.103
Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Ort des Gutes:	Avenay Val d'Or, Ludes

Weingut / Erzeuger

Mit Champagner im Blut widmet sich die Familie J. Charpentier seit fünf Generationen mit Leidenschaft der Herstellung erstklassigen Schaumweins. Sie betreibt ein unabhängiges Weingut in Villers sous Châtillon und setzt vom Anbau bis zur Weinbereitung auf ihre Stärken: große Erfahrung und steter Respekt vor der Natur. Seit der Gründung durch Pierre Charpentier im Jahr 1920 bilden diese beiden Faktoren die Grundlage der Unternehmensphilosophie.

Heute leiten Claudine und Jacky Charpentier gemeinsam mit ihren Kindern Jean Marc und Marie-Pierre das Weingut. Mit jeder neuen Flasche Champagne J. Charpentier beschwören sie den Geist ihres Erbes herauf. Ihre Verbundenheit mit Mutter Natur treibt sie an, diese so rein wie möglich zu erhalten. Dies zeigt sich in der täglichen Arbeit durch den Respekt vor dem Boden, dem Terroir und allem, was die Natur zu bieten hat. Aus diesem Grund bevorzugen sie Handarbeit und minimale Eingriffe, das Pflügen gehört zu ihrem Alltag. Dank dieses Ansatzes sind sie HVE-zertifiziert (High Environmental Value).

Die Herstellung eines großen Champagners beginnt im Weinberg. Ihr erster Schritt: Beobachten, um so wenig wie möglich einzugreifen. Sie arbeiten nicht systematisch, sondern von Fall zu Fall, denn jeder Weinberg ist einzigartig. Ihr Ziel ist es, ihren Weinberg zum Blühen zu bringen und so die Aromen und Besonderheiten jedes Terroirs zu genießen.

Ihre Weinberge befinden sich hauptsächlich im Vallée de la Marne und in der Montagne de Reims. Sie verteilen sich auf zahlreiche Crus wie Villers sous Chatillon, Avenay, Val d?Or, Binson-Orquigny, Reuil, Boursault, Chatillon sur Marne, Ludes, Mareuil le Port, Oeuilly, Chavot Courcourt, Reuil, Verneuil, Festigny, Neuville sur Seine und viele andere. Mehr als ein Dutzend Regionen und über sechzig Parzellen bieten eine herrliche aromatische Vielfalt.

Beschreibung

Der Rosé bestitzt eine Dosage von 5,7 g/l. Die Machart des Champagner ist dieselbe wie beim Réserve brut. Der Unterschied in Geschmack und Optik wird lediglich durch die Zugabe von 8-11% vinifizierten Rotweins erzeugt. Die Rotweintrauben (Pinot Meunier und Pinot Noir) stammen von den über 50 Jahre alten Weinlagen, die sich alle in Familienbesitz befinden.

Farbe:	kupferfarbenes Rosa mit golden
Rebsorte:	Pinot Meunier, Pinot Noir
Charakteristik:	Eine aufregende Frucht von schwarzen Johannisbeeren und Quitten in der Nase, Am Gaumen kraftvolle Kirscharomen mit langanhaltendem Finish
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flasche á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	4 Jahre
Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	5,7 g/l
Gesamtsäure:	6,88 g/l

Gastromische Empfehlungen

Wahrlich ein "Wohlfühl"-Champagner und Genuss für das Auge. Ein frischer Begleiter zu leichten Salaten, Lammfleisch und Desserts mit roten Früchten.

Stand: 25.11.2026 09:27 Uhr