

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONTRÉE NOIRE 2014



Brocard, Pierre, Champagne, Côte des Bar

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Aprikose
Mirabelle
Himbeere
Erdbeere
Honig
Brotrinde
Brioche
Schwarzpulver

TYP

Blanc de Noirs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich, feine
Holznote,
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder

Jahrgänge

2014

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge Kalk und
Ton

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

keine Reserveweine

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2020

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100