BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BRUT
TRADITION - TESTSIEGER IM SZ CHAMPAGNER TEST

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

Zitrone
Grapefruit
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brioche
Kreide
Rauch

STIL

leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (10%) Pinot Noir / Spätburgunder (80%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (10%)
Jahrgänge	2018 (70%), 2017 und 2016 (je 15%)
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge Kalk und Ton
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus 2016 und 2017
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	88/100