

BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT TRADITION – HALBE FLASCHE



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

zugänglich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2026
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

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

30% aus 2015 und 2016

Dosage

6 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

86/100