

# BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE L'EGARÉE 2014



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Brauner Nougat  
Haselnuss  
Kalkstein  
Brioche  
Aprikose  
Grapefruit  
Gewürznelke  
Himbeere

## STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
milde Säure  
finessenreich  
körperreich

## TYP

für Fortgeschrittene  
im Holz ausgebaut  
für Nerds  
viel Autolyse / Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2014  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
78 Monate  
0 Gramm / Liter  
Mai 2022

### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

## BEWERTUNG

einfach genießen

92/100