

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



GESCHMACK

Süß	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

	TYP
Brauner Nougat	für Fortgeschrittene
Haselnuss	im Holz ausgebaut
Kalkstein	für Nerds
Brioche	viel Autolyse / Brioche
Aprikose	
Grapefruit	
Gewürznelke	
Himbeere	

STIL

viel Brioche
feine Holznote
milde Säure
finessenreich
körperreich

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

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

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

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100