CHAMPAGNE BRUT NATURE L'EGARÉE 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

Brauner Nougat
Haselnuss
Kalkstein
Brioche
Aprikose
Grapefruit
Gewürznelke
Himbeere

STIL

feine Holznote
finessenreich
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (50%) Pinot Noir / Spätburgunder (50%)
Jahrgänge	2014

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	78 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100