

BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ EXTRA BRUT SAIGNÉE DE LA CÔTE 2017



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

Himbeere
Erdbeere
Kalkstein
Zimt
Schwarze Johannisbeere

Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer
Brioche

STIL

milde Säure

TYP

Jahgangschampagner
Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2017

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100