CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ EXTRA BRUT SAIGNÉE DE LA CÔTE 2017

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

Erdbeere
Himbeere
Schwarze Johannissbeere
Zimt
Kalkstein
Schwarzer Pfeffer
Wacholderbeere
Brioche

STIL

milde Säure

TYP

Jahrgangschampagner
Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2017

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes 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