

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 Johannisbeere
Zimt
Kalkstein
Schwarzer Pfeffer
Wacholderbeere
Brioche

TYP

Jahgangschampagner
Rosé
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

milde Säure



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2017

Jahrgänge

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