BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT **CONTRÉE NOIRE 2017**



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Aprikose Mirabelle Himbeere Erdbeere Honig Brioche Brotrinde Schwarzpulver

STIL

viel Brioche charakterreich feine Holznote energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs Blanc de Noirs für Fortgeschrittene Essensbegleiter im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Pinot Noir / Rebsorten Spätburgunder (100%) Jahrgänge 2017 Weinberge mit Weinberg Kimmeridge Kalk und Ton **Haut Valeur**

Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes

Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung

minimale Zugabe von

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Champagne BROCARD PIERRE

TRA BRUT 2017 PINOT

Reserveweine **Dauer Hefelager**

Dosage **Degorgiert** Hefelager

Schwefel durchgeführt

teils gebrauchtes

Barriquefass

keine Reserveweine

60 Monate 2 Gramm / Liter

Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100