# BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONTRÉE NOIRE 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
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 Brioche

## LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

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

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | keine Reserveweine |
| **Dauer Hefelager** | 60 Monate |
| **Dosage** | 2 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Mai 2023 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 90/100 |