

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONTRÉE NOIRE 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

Aprikose
Mirabelle
Himbeere
Erdbeere
Honig
Brioche
Botrinde
Schwarzpulver

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2017

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge Kalk und
Ton

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