BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ EXTRA BRUT SAIGNÉE DE LA CÔTE

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

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2019 (90%), 2018 (10%)
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	10% aus 2018
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100