

# CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ EXTRA BRUT SAIGNÉE DE LA CÔTE



Brocard, Pierre, Champagne, Côte des Bar

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Himbeere  
Erdbeere  
Kalkstein  
Zimt  
Schwarze Johannisbeere  
Wacholderbeere  
Schwarzer Pfeffer  
Brioche

## STIL

milde Säure

## TYP

Jahgangschampagner  
Rosé  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)  
2019 (90%), 2018 (10%)

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes

### Ausbau

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