

# 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

## 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

## STIL

milde Säure



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes

### Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

36 Monate

### Dosage

2 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

## BEWERTUNG

einfach genießen

90/100

# WINZER & BESCHREIBUNG

Thibaud Brocard hat 2012 die Führung des elterlichen Betriebes übernommen. Dabei hat er einerseits die Arbeit seines Vaters Pierre mit diesem gemeinsam weitergeführt, gleichzeitig die Champagner aber auch auf die nächste Qualitätsstufe gehievt. Brocard bewirtschaftet in Celles-sur-Ource, einem der größten Orte in der Champagne, 7 Hektar Reben, welche sich auf 12 Plots (Weinberge) verteilen. Diese baut er getrennt aus und ist damit in der Lage, Champagner zu erzeugen, die ihre Herkunft zeigen. In der Gegend überwiegt Pinot Noir, ergänzt durch kleinere Flächen mit Chardonnay und Pinot Blanc. Die Grundweine fallen in Celles-sur-Ource etwas üppiger in der Aromatik, dafür aber zurückhaltender in der Säure aus.

## **Warum wir die Champagner von Thibaud Brocard im Programm haben**

Thibaud Brocard ist ein junger Mann, der genau weiß, was er will. Er ist in seinem Denken und Handeln fortschrittlich und nachhaltig, aber alles andere als dogmatisch. Im Weinberg und Keller ist er aufmerksam, achtet auf die jeweiligen Einflussfaktoren und trifft dann seine Entscheidungen. Er erzeugt kraftvolle, zugängliche und doch charakterreiche Champagner, die uns extrem gut gefallen. Dabei bringt er den Geschmack von Celles-sur-Ource mustergültig ins Glas. Thibaud ist aber auch experimentierfreudig und geht mit dem ein oder andere Champagner oder Coteaux Champenois (Stillwein aus der

Champagne Millésime Rosé extra brut Saignée de la Côte von Thibaud Brocard ist ein besonderer Rosé. Thibaud hat reife Pinot Noir Trauben nach dem Ernten für 24 Stunden eingemaischt, sodass großzügig Farbe, Aroma und auch etwas Tannin extrahiert wurde. So entstand ein kernig aromatisch trockener Rosé, der als Essensbegleiter brilliert. Meeresfrüchte, Kurzgebratenes und Gegrilltes, aber auch Pasta und Pizza werden mit dem Rosé beste Freunde und begeistern unsere Gaumen.

## **SPEISEEMPFEHLUNGEN**

Kurz gebratenes Fleisch, gegrilltes Fleisch & Würste, Meeresfrüchte, gegrilltes oder gebratenes Geflügel, intensive asiatische Gerichte, Gerichte mit viel Tomate, Risotto & Reisgerichte, Pizza, Weichkäse mit gewaschener Rinde, Schnittkäse, Hartkäse