BROCARD, PIERRE, C TE DES BAR
COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE
PINOT NOIR 2021

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 Kirsche
Rauch
Wacholderbeere
Gewürznelke
Schwarzer Pfeffer

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas

STIL

WEINBAU

Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder

Weinberg Einzellage La Martinée mit Südausrichtung auf Portland-Kalkböden

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt

Lagerung gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100