COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE 2021

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

Erdbeere
Himbeere
Schwarze Kirsche
Rauch
Wacholderbeere
Gewürznelke
Schwarzer Pfeffer

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
14 bis 16°C
bis zu einer Stunde dekantieren
Universalglas oder Burgunderglas

STIL

charakterreich, feine Holznote, finessenreich, energiegeladen, leicht

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
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
Dosage	0 Gramm / Liter

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100