BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BRUT
TRADITION - MAGNUM

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
Zitrone
Grapefruit
Roter Apfel
Weiße Blüten
Brioche
Kreide
Rauch

STIL
zugänglich
leicht

TYP
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%) Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco (25%)
Jahrgänge	2020 (70%)
Weinberg	Weinberge mit Portland Kalk und Ton
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% aus 2019 und 2018
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100