BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONTRÉE NOIRE - MAGNUM 2020

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
Aprikose
Mirabelle
Himbeere
Erdbeere
Honig
Brotrinde
Brioche
Schwarzpulver

STIL
viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP
Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2020
Weinberg	Weinberge mit Kimmeridge Kalk und Ton
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	32 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100