BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE
PINOT NOIR 2022

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
Schwarzer Pfeffer
Gewürznelke

TYP

Coteaux Champenois

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
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 Verzicht auf Filtration und Schönung

Ausbau minimale Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt

Lagerung gebrauchtes Barriquefass

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100