

BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT NATURE L'EGARÉE 2014



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

Brauner Nougat
Haselnuss
Kalkstein
Brioche
Aprikose
Grapefruit
Gewürznelke
Himbeere

STIL

viel Brioche
feine Holznote
milde Säure
finessenreich
körperreich

TYP

für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
für Nerds
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)

Jahrgänge

2014

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

78 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100