

BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE BRUT TRADITION – HALBE FLASCHE



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

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße – halbe Flasche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (10%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (80%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (10%)

Jahrgänge

2021 (70%), 2020 und
2019 (je 15%)

Weinberg

Weinberge mit
Kimmeridge Kalk und
Ton

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

30% aus 2020 und 2021

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100