

BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT CONTRÉE NOIRE 2017



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
Brioche
Bostrinde
Schwarzpulver

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2017

Jahrgänge

Weinberge mit
Kimmeridge Kalk und
Ton

Weinberg

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

keine Reserveweine

Reserveweine

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100