

CHAMPAGNE MILLÉSIME ROSÉ EXTRA BRUT SAIGNÉE DE LA CÔTE



Brocard, Pierre, Champagne, Côte des Bar

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 Johannisbeere
- Zimt
- Kalkstein
- Schwarzer Pfeffer
- Wacholderbeere
- Brioche

TYP

- Jahgangschampagner
- Rosé
- fortgeschrittene
- Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

- 2023 bis 2032
- 10 bis 12°C
- bis zu einer halben Stunde
- dekantieren
- Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

- milde Säure



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019 (90%), 2018 (10%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

10% aus 2018

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100