

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT BULLES BLANC 2017



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

Grapefruit
Kandierte Früchte
Roter Apfel
Akazienblüte
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (80%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot
Bianco (20%)
2017

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

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

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

kein Reservewein

Reserveweine

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Juni 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100