BROCARD, PIERRE, CÔTE DES BAR
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
BULLES BLANC 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

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%)
Jahrgänge	2017
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100