

Pierre Brocard Champagne Brut Tradition

Musserende vin / Frankrike / Champagne

Produsent: [Champagne Pierre Brocard](#)

Årgang: 2019

Land: Frankrike

Distrikt: Champagne

Område: Côte des Bar

Drue: 80% pinot noir, 15% pinot blanc,

5% chardonnay

Veil. pris horeca: 375.91 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 469.9,-

EDP nr. : 9071382

SAP nr. : 9071382

Vinmonopol nr. : 13582801

Innhold:

Syre:4.6

Sukker:7

Alkohol:12 %



Om produsenten

Brocard-familien kan spore sin historie i champagne tilbake til 1100 -tallet. Den nåværende vinmakeren Thibaud Brocards oldefar George Brocard grunnla champagne huset Brocard Pierre i 1932. Han ble fulgt av Emile Brocard, Henri Brocard og Pierre Brocard, faren til Thibaud.

Thibaud er 5. generasjon av Brocard -familien og overtok administrasjonen av Champagne Brocard Pierre og dens 6,5 hektar vingårder etter å ha tilbrakt 5 år i Burgund og jobbet på flere kjente vingårder. Brocard bruker organisk og biodynamisk praksiser i vinmarkene, og produserer stort sett vintage champagner med en enkelt druesort fra en enkelt parsell, med lang aldring på bunnfallet for å holde uttrykket fra vingårdene intakte.

Mer om vinen

75 % av basevin fra 2018 og 25% reserve viner. Er i prosess med å konvertere til økologisk sertifisering.

Vinifikasjon

Fermentering på ståltank. Annengangs gjæring på flaske i 24 til 36 måneder.

Smaksbeskrivelse

Frisk med toner av sitrus, blomster og mineraler. Tørr, balansert syre, fyldig med god lengde.

Passer til

Aperitiff/avec, Skalldyr, Fisk