CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT LES BACONS 2016

Champagne Roger Barnier

Champagne, Val du Petit Morin, Frankreich

PREIS: 74,50 €

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●●○
Holzeinsatz	●●○○○
Tannin	●●●●○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

AROMEN:

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%) Petit Meslier (5%)
Jahrgänge	2016
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2021
Typ	Jahrgangschampagner, für Nerds, für Fortgeschrittene, zum Aperitif, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Im Jahr 1928 erhielt Roger Barnier von seinem Vater zwei Weinberge in Villevenard, das man heute zu dem Gebiet Val du Petit Morin zählt. Dies ist ein kleiner Bereich zwischen der Côte de Blancs und der Côte de Sézanne. Ab 1945 konzentrierte sich Roger Barnier auf die Produktion von Champagner. Der Neffe Fréderic Bertelot übernahm die Geschicke des Weinguts bereits 1982 und bewirtschaftet heute acht Hektar Weinberge. Diese sind auf 35 einzelne Parzellen in den Ortschaften Villevenard, Courjeonnet und Broys verteilt. 50% der Weinberge sind mit Chardonnay bestockt, gefolgt von 45% Meunier. Die restliche Fläche ist mit Pinot Noir und Pinot Blanc bepflanzt. Vor Kurzem folgten dann noch einige neue Rebflächen mit den alten, fast unbekannten Rebsorten Arbanne und Petit Meslier. Die ältesten Rebstöcke wurden bereits 1919 gepflanzt. Warum wir Roger Barnier in unserem Sortiment haben Wir lieben eigenständige Champagner und wir finden es großartig, wenn sich Winzer trauen, dem Meunier die Bühne zu bieten, die er auch verdient. ... (weiter auf einfachweinkaufen.de)