BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN
GEREIFT: CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE BLANCHE 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
Zitrone
Limette
Fenchel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Weinberge mit Ton- und Kalkböden
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	42 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100