# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CUVÉE EXQUISE 2008

**Barnier, Roger, Champagne, Val du Petit Morin**

## 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
Grapefruit
Kandierte Früchte
Bratapfel
Kalkstein
Gebäck
Brioche
Laub
Pilze

## TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## STIL

charakterreich
feine Holznote
herrlich gereift
finessenreich
energiegeladen

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (70%)<br>Meunier (20%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (10%) |
| **Jahrgänge** | 2008 |
| **Weinberg** | Weinberge mit Ton- und Kalkböden |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Ausbau** | |
| **Biolog. Säureabbau** | teilweise durchgeführt |
| **Lagerung** | teils gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 140 Monate |
| **Dosage** | 2 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | Januar 2021 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 94/100 |
| **Decanter** | 94/100 |