BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN
GEREIFT: CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CUVÉE EXQUISE 2014

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
Aprikose
Gelbe Pflaume
Reife Birne
Quitte
Gebäck
Getoastetes Brot
Kreide

TYP
Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

STIL
viel Brioche
energiegeladen
leicht

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (70%) Meunier (20%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%)
Jahrgänge	2014
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	60 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	93/100