

BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2016



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
Apfelschale
Bratapfel
Zimt
Getoastetes Brot
Brioche
Kalkstein
Getrocknete Aprikose

TYP

Jahgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2016
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

50 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Juli 2021

Jahresproduktion

2.783 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100

Eichelmann

5/5

Wine Enthusiast

93/100