BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN
GEREIFT: CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT
LES BACONS 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

STIL
feine Holznote
finessenreich

TYP
Jahrgangschampagner
für Nerds
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%) Petit Meslier (5%)
Jahrgänge	2016
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	4/5
Wine Enthusiast	92/100