

# BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE SÉLECTION ZÉRO DOSAGE



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Limette  
Zitrone  
Himbeere  
Weiße Blüten  
Gruene Birne  
Kreide

## TYP

Ohne Jahrgang  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
ohne biolog. Säureabbau

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (60%)  
Meunier (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (10%)  
2020 (60%), je 20% 2019  
und 2018

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge mit Ton-  
und Kalkböden

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
Edelstahltank

### Lagerung

40% aus den beiden  
Vorjahren

### Reserveweine

36 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2024

## BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100