# BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE BLANCHE 2018

## 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

Limette
Zitrone
Fenchel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

## STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

## TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (100%) |
| **Jahrgänge** | 2018 |
| **Weinberg** | Weinberge mit Ton- und Kalkböden |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Biolog. Säureabbau** | teilweise durchgeführt |
| **Lagerung** | gebrauchtes Barriquefass |
| **Reserveweine** | kein Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 42 Monate |
| **Dosage** | 0 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | September 2023 |
| **Jahresproduktion** | 4008 Flaschen |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 92/100 |