BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2015



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

T Y P Jahrgangschampagner **Apfelschale** Grapefruit für Einsteiger Zimt für Fortgeschrittene Blanc de Noirs - 100% Meunier Bratapfel Essensbegleiter Brioche Blanc de Noirs Getoastetes Brot

Kalkstein

Getrocknete Aprikose LAGERN & SERVIEREN

STIL

feine Holznote finessenreich energiegeladen körperreich

2024 bis 2033 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalalas



sehr viel Holz





WEINBAU

Meunier (100%) Rebsorten Jahrgänge 2015 **Haut Valeur** Environnementale Anbau (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt gebrauchtes Lagerung **Barriquefass**

Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 50 Monate Dosage 0 Gramm / Liter **Degorgiert** Mai 2022 **Jahresproduktion** 2.928 Flaschen

BFWFRTUNG

94/100 einfach geniessen 5/5 Eichelmann 93/100 Wine Enthusiast