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



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

AROMEN

Jahrgangschampagner Grapefruit **Apfelschale** für Einsteiger Bratapfel für Fortgeschrittene Zimt Essensbegleiter Getoastetes Brot Blanc de Noirs Brioche

STIL

Kalkstein

feine Holznote finessenreich energiegeladen körperreich

T Y P

Blanc de Noirs - 100% Meunier

Getrocknete Aprikose LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Meunier (100%) Rebsorten Jahrgänge 2016 **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** Dezember 2022

2.783 Flaschen

BFWFRTUNG

Jahresproduktion

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