

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

Apfelschale
Grapefruit
Zimt
Bratapfel
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein
Getrocknete Aprikose

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Essensbegleiter
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Meunier (100%)
2016
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
50 Monate

Dosage
Degorgiert

0 Gramm / Liter
Dezember 2022

Jahresproduktion

2.783 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen
Eichelmann
Wine Enthusiast

94/100
5/5
93/100

Champagne Millésime extra brut Cuvée 100% Meunier ist ein herrliches Beispiel, zu welchen Qualitäten und zu welcher Größe die oft belächelte Rebsorte Meunier fähig ist. Die Trauben stammen von den ältesten und besten Lagen des Weinguts: Les Fontainottes, Les Foulonnes, Les Bacons, Les Clos Prieurs und Les Hauts de Voizy. Die Rebstöcke wurden zwischen 1910 und 1956 angepflanzt. Die Grundweine baut Frédéric Bertelot in gebrauchten Barriquefässern aus. Auf Filtration und Schönung verzichtet er. Den biologischen Säureabbau führt er nur teilweise durch. Dadurch erhält Cuvée Meunier seine brillante Frische und beeindruckende Komplexität. Cuvée 100% Meunier gefällt uns ausgesprochen gut. Es ist ein grandioser Champagner, der über eine wunderbare Reife, Tiefe und Wärme verfügt. Dazu besticht er mit einer ausgesprochen langen Länge und eleganten Intensität.