BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN
CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT
CUVÉE 100% MEUNIER 2017

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
Grapefruit
Apfelschale
Bratapfel
Zimt
Getoastetes Brot
Brioche
Kalkstein
Getrocknete Aprikose

STIL
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

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

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2017
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023
Jahresproduktion	2.254 Flaschen

BEWERTUNG

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