BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN
CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT
LES CHAUFFOURS 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

Gelbe Pflaume
Weißer Nougat
Karamell
Bratapfel
Kalkstein
Erdbeere
Himbeere
Pink Grapefruit
Aprikose

STIL

mittlere Barriquenote
finessenreich
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (80%) Pinot Noir / Spätburgunder (20%)
Jahrgänge	2017
Weinberg	Einzellage Les Chauffours in Villevenard
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	58 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023
Jahresproduktion	1.720 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100