

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT CUVÉE BLANCHE 2017



Barnier, Roger, Champagne, Val du Petit Morin

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

Limette
Zitrone
Fenchel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (100%)
2017
Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
42 Monate
0 Gramm / Liter
Januar 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100