

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CUVÉE EXQUISE 2014



Barnier, Roger, Champagne, Val du Petit Morin

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Aprikose  
Gelbe Pflaume  
Reife Birne  
Quitte  
Gebäck  
Getoastetes Brot  
Kreide

## STIL

viel Brioche  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Jahgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (70%)  
Meunier (20%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (10%)  
2014

### Jahrgänge

## 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

kein Reservewein

### Dosage Degorgiert

60 Monate

4 Gramm / Liter

Mai 2021

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

93/100

### Eichelmann

4/5

### Wine Enthusiast

93/100