

BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME BRUT CUVÉE EXQUISE 2014



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
Aprikose
Gelbe Pflaume
Reife Birne
Quitte
Gebäck
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

2014

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

4/5

Wine Enthusiast

93/100