

BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE SÉLECTION ZÉRO DOSAGE



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
Himbeere
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kreide

TYP

im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
ohne biolog. Säureabbau

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Meunier (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)
2020 (60%), je 20% 2019
und 2018

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

40% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100