

# BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2016



## 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

Apfelschale  
Grapefruit  
Zimt  
Bratapfel  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Kalkstein  
Getrocknete Aprikose

## TYP

Jahrgangschampagner  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
körperreich



## WEINBAU

**Rebsorten**

Meunier (100%)

**Jahrgänge**

2016

**Anbau**

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

50 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Dezember 2022

**Jahresproduktion**

2.783 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

94/100

**Eichelmann**

5/5

**Wine Enthusiast**

93/100