

# BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2017



## 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  
Apfelschale  
Bratapfel  
Zimt  
Getoastetes Brot  
Brioche  
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** 2017  
**Anbau** Haut Valeur  
Environnementale (HVE)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
**Ausbau** minimale Zugabe von  
Schwefel  
**Biolog. Säureabbau** teilweise durchgeführt  
**Lagerung** gebrauchtes  
Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 50 Monate  
**Dosage** 0 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Januar 2023  
**Jahresproduktion** 2.254 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 94/100  
**Eichelmann** 5/5  
**Wine Enthusiast** 93/100