

CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT CUVÉE 100% MEUNIER 2017



Barnier, Roger, Champagne, Val du Petit Morin

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

Apfelschale
Grapefruit
Zimt
Bratapfel
Brioche
Getoastetes Brot
Kalkstein
Getrocknete Aprikose

STIL

feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP

Jahrgangschampagner
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Meunier (100%)
2017

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

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