

# CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT LES CHAUFFOURS 2017



Barnier, Roger, Champagne, Val du Petit Morin

## 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

### STIL

mittlere Barrique note  
finessenreich  
körperreich

## TYP

Jahrgangschampagner  
Blanc de Noirs  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif  
Essensbegleiter  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

### Jahrgänge

### Weinberg

Meunier (80%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (20%)  
2017  
Einzellage Les  
Chauffours in  
Villevénard

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung

### Reserveweine

### Dauer Hefelager

### Dosage

### Degorgiert

### Jahresproduktion

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
48 Monate  
4 Gramm / Liter  
Januar 2023  
1.720 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach geniessen

94/100