

BARNIER, ROGER, VALLÉE DU PETIT MORIN CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT LES CHAUFFOURS 2017



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

STIL

mittlere Barriquenote
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

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2017

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Les
Chauffours in
Villevenard

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

48 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

Jahresproduktion

1.720 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100