

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

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (20%)
2017
Einzellage Les
Chauffours in
Villevenard
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

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