

## Champagne Barnier Roger, brut cuvée selection 37,5cl



Welkom bij Roger Barnier, een familiedomein gelegen in de stad Villevenard gedurende 5 generaties met 8 hectare wijnstokken verdeeld over 35 percelen, waarvan sommige bijna een eeuw oud zijn ...

Duurzame wijnbouw met respect voor het land en het terroir, handmatige oogst, ... Het werk van een onafhankelijke, non-conformistische en vrije wijnboer met maar één doel: KWALITEIT! Gelegen in tussen Côte des Blancs (vooral chardonnay) en Côteaux des Sézannais (vooral pinot meunier), wat de complexiteit ten goede komt!

### BRUT CUVÉE SELECTION

De ideale champagne die zowel de niet-kenner als de grootste sommelier weet te bekoren.

## KARAKTER

---

Land	France
Regio	Champagne
Appelatie	Champagne AOP
Bewaar pot.	3-4 jaar
Serveer temp.	6-8°C
Druiven	57% chardonnay, 32% pinot meunier, 10% pinot noir

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Een champagne die uitblinkt door zijn volle intensesmaak, lange afdronk en elegantie.

## VINIFICATIE

---

Een korte rijping 'sur lie' voor wat extra complexiteit. Het neusje van de zalm van deze cuvée is de blend met Chardonnay reservewijnen uit de goede jaren die wat veroudering kregen op eiken vaten en genoten van een deugddoende malolactische gisting.

## PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

---

Aperitief met uitgebreide hapjes . Alleen al voor deze champagne ga je aperitieven.

## WAAROM DEZE WIJN

---

Champagne brengt magie op tafel... de bubbels, de smaak, de naam...

Deze kleine champagneboer gesitueerd tussen Côte de Blancs (chardonnay) en Côteaux de Sézannais (pinot meunier) slaagt erin om met zijn champagne de grootste sommeliers en tergelijktijd ook de particuliere wijnliefhebber te verleiden!