

Champagne Barnier Roger, rosé brut



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!

KARAKTER

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

SMAAKBESCHRIJVING

Een frisse, fruitige, levendige en elegante rosé.

VINIFICATIE

De basis van deze rosé is de cuvée selection waaraan 16% rode wijn wordt toegevoegd. De rode wijn is op basis van pinot noir van oude druivenstokken.

OVER DE WIJNGAARD

Zo'n 8 ha wijngaarden verdeeld over 35 percelen, verspreid over verschillende dorpen in Champagne met een gemiddelde leeftijd van 40jaar! De wijngaarden bevinden zich in 2 regio's Côte des Blancs en Coteaux des Sézannais wat de complexiteit ten goede komt!

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Van deze rosé kan je om het even wanneer genieten maar hij past zeer goed bij gerookte zalm.

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!