

## CHAMPAGNE ROGER BARNIER, CUVÉE SELECTION BRUT



### PROEFNOTITIE

---

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

### BODEMSOORT

---

kalk - krijt

Het huis Barnier gelegen in Villevenard, tussen Côte des blancs (vooral chardonnay) en Côteaux des Sézannais (vooral pinot meunier).

Wijnbouwers sinds 5 generaties met vandaag aan het roer Frédéric Berthelot, de kleinzoon die garant staat voor de stijl Barnier.

Zo'n 8 ha wijngaarden verdeeld over 35 percelen, verspreid over verschillende dorpen in Champagne met een gemiddelde leeftijd van 40 jaar!

De wijngaarden bevinden zich in Côte des Blancs en Coteaux des Sézannais.

### KARAKTER

---

Samenstelling 58% chardonnay 32% pinot meunier en 10% pinot noir

Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Appelatie	Champagne
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	3 - 4 jaar
Serveer temp	8-10°C

### VINIFICATIE

---

In kleine cuves en en houten vaten.

### PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

aperitief met uitgebreide hapjes

---

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | [info@start2taste.be](mailto:info@start2taste.be) | [www.start2taste.be](http://www.start2taste.be) | 0476/41 77 41

**Source URL:**

<http://start2taste.be/shop/bubbels/champagne/champagne-roger-barnier-cuv%C3%A9e-selection-brut>