

# CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER 2017



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Limette  
Grüner Apfel  
Weiße Blüten  
Gruene Birne  
Kalkstein  
Bergbach (Mineralität)  
Brioche  
Gebäck

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
Einzellage  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (100%)

### Jahrgänge

2017

### Weinberg

Einzellage Le Jardin de Meunier in Vitry-en-Perthois

### Anbau

biologisch (nicht zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

teils gebrauchtes Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

35 Monate

### Dosage

2 Gramm / Liter

### Degorgiert

April 2021

## BEWERTUNG

### einfach genießen

93/100