

CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2018



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

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen

Chardonnay (100%)
2018
Einzellage Les Renardes
in Couvrot
biologisch (nicht
zertifiziert)

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
35 Monate
0 Gramm / Liter
April 2022
2.327 Flaschen

93/100