

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2018



Chevalier, Antoine, Champagne, Coteaux Vitryat

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

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2018
Einzellage Les Renardes
in Couvrot

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
35 Monate

Dosage
Degorgiert

0 Gramm / Liter
April 2022

Jahresproduktion

2.327 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100