

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER 2019



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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2019
Einzellage Le Jardin de
Meunier in Vitry-en-
Perthois

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
36 Monate

Dosage
Degorgiert

1 Gramm / Liter
Juni 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100