

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2019



Chevalier, Antoine, Champagne, Coteaux Vitryat

## 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  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
im Holz ausgebaut  
Einzellage

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2019  
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**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

36 Monate

**Dosage**

4 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Juni 2023

**Jahresproduktion**

2.327 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

95/100