

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC LES CROCHOTS 2022

BIO



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

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (100%)
2022
Einzellage Les Crochots
in Vitry-en-Perthois

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Dauer Hefelager
Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
21 Monate
578 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100