

CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CÔTEAUX CHAMPENOIS BLANC LES CROCHOTS 2022



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

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2022
Weinberg Einzellage Les Crochots
in Vitry-en-Perthois
Anbau biodynamisch
(Demeter)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
Ausbau durchgeführt
Biolog. Säureabbau gebrauchtes
Barriquefass
Lagerung 21 Monate
Dauer Hefelager 578 Flaschen
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen 94/100