CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE/ TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2020 🖭

GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Blanc de Blancs Zitrone

Limette Jahrgangschampagner Grüner Apfel für Fortgeschrittene

TYP

Weiße Blüten für Nerds

im Holz ausgebaut Gruene Birne

Kalkstein Einzellage

Bergbach (Mineraltiät)

Brioche LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 Gebäck 10 bis 12°C

STIL Weißwein-, großes Champagner-

charakterreich oder Universalalas feine Holznote

energiegeladen leicht



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2020

Einzellage Les Renardes Weinberg

in Couvrot

biologisch (EU Biosigel) Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes Hefelaaer

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung keine Zugabe von

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Schwefel durchgeführt

teils gebrauchtes

Barriquefass

kein Reservewein

36 Monate

0 Gramm / Liter

Mai 2024

2.275 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100