

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



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
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
im Holz ausgebaut
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2020
Weinberg Einzellage Les Renardes
in Couvrot
Anbau biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Ausbau Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 36 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Mai 2024
Jahresproduktion 2.275 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100