

CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" – MAGNUM 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
 Sondergröße - Großformate
 für Fortgeschrittene
 für Nerds
 im Holz ausgebaut
 Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
 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
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 keine Zugabe von
 Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes
 Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 36 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Mai 2024
Jahresproduktion 57 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 95/100