

# CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER 2020



Chevalier, Antoine, Champagne, Coteaux Vitryat

## GESCHMACK

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

## AROMEN

Zitrone  
Limette  
Weiße Blüten  
Grüner Apfel  
Gruene Birne  
Bergbach (Mineralität)  
Kalkstein  
Gebäck  
Brioche

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
im Holz ausgebaut  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2020  
Einzellage Le Jardin de  
Meunier in Vitry-en-  
Perthois

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
36 Monate

**Dosage**

1 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Mai 2024

**Jahresproduktion**

3913 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

94/100