

CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER 2017



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
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2017
Weinberg Einzellage Le Jardin de Meunier in Vitry-en-Perthois
Anbau biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 35 Monate
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert April 2021

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100