

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



Chevalier, Antoine, Champagne, Coteaux Vitryat

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

TYP

Blanc de Blancs
 Jahrgangschampagner
 für Einsteiger
 für Fortgeschrittene
 zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas

STIL

charakterreich
 feine Holznote
 energiegeladen
 leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
 2017

Weinberg

Einzellage Le Jardin de
 Meunier in Vitry-en-
 Perthois

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
 Schwefel

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

teils gebrauchtes
 Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
 35 Monate

Dosage
Degorgiert

2 Gramm / Liter
 April 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100