

# CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2018



#### 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 (Mineraltät)

Kalkstein  
Gebäck  
Brioche

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

#### TYP

Blanc de Blancs  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
zum Aperitif

#### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

#### Anbau

**WEINBEREITUNG**  
**Gärung**  
**Ausbau**

Chardonnay (100%)  
2018  
Einzellage Les Renardes  
in Couvrot  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
35 Monate  
0 Gramm / Liter  
April 2022  
2.327 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**

93/100