CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2019

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
Weiße Blüten
Grüner Apfel
Gruene Birne
Bergbach (Mineraltiät)
Kalkstein
Gebäck
Brioche

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

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

STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019
Weinberg	Einzellage Les Renardes in Couvrot
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2023
Jahresproduktion	2.327 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100