

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2019



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 Fortgeschrittene
für Nerds
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Chardonnay (100%)
2019
Einzellage Les Renardes
in Couvrot

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
36 Monate

Dosage
Degorgiert

4 Gramm / Liter
Juni 2023

Jahresproduktion

2.327 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100