

CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2020



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

Grapefruit
Limette
Gelbe Pflaume
Gelber Apfel
Aprikose
Weißer Pfirsich
Kalkstein
Gebäck
Mandel

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2020
Einzellage Les Renardes
in Couvrot
biologisch (EU Biosiegel)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

kein Reservewein
36 Monate
0 Gramm / Liter
Mai 2024
2.275 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

95/100