

# CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### TECTA SILVA "LES RENARDES A COUVROT" 2020

BIO



#### 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

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

#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

#### 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



#### WEINBAU

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

#### Anbau

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

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

keine Zugabe von  
Schwefel

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

kein Reservewein  
36 Monate

0 Gramm / Liter  
Mai 2024  
2.275 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

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

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**

95/100