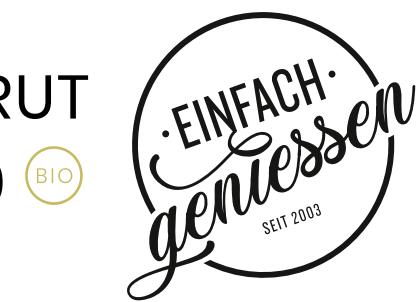


CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER – MAGNUM 2020



GESCHMACK

Süß	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	Blanc de Blancs
Limette	Jahrgangschampagner
Weiße Blüten	für Fortgeschrittene
Grüner Apfel	für Nerds
Gruene Birne	Sondergröße - Großformate
Bergbach (Mineralität)	im Holz ausgebaut
Kalkstein	
Gebäck	
Brioche	

TYPO

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2020
Weinberg Einzellage Le Jardin de Meunier in Vitry-en-Perthois
Anbau biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung

Biolog. Säureabbau minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung durchgeführt

Reserveweine teils gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager kein Reservewein
Dosage 36 Monate
Degorgiert 1 Gramm / Liter
Jahresproduktion Mai 2024
59 Flaschen

BEWERTUNG
einfach geniessen 94/100
Falstaff 93/100