

CHEVALIER, ANTOINE, COTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER – MAGNUM 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

Zitrone
Limette
Weiße Blüten
Grüner Apfel
Gruene Birne
Bergbach (Mineralität)
Kalkstein
Gebäck
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
für Nerds
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein

Dosage
Degorgiert

36 Monate
1 Gramm / Liter
Mai 2024

Jahresproduktion

59 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Falstaff

94/100
93/100