CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CARKONNIA LE JARDIN DE MEUNIER 2020 (11)



GESCHMACK

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

TYP

AROMEN

Blanc de Blancs Zitrone Limette Jahrgangschampagner Grüner Apfel für Fortgeschrittene

Weiße Blüten für Nerds

im Holz ausgebaut Gruene Birne im Holz ausgebaut Kalkstein

Bergbach (Mineraltiät)

Brioche LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 Gebäck

STIL Weißwein-, großes Champagner-

feine Holznote

10 bis 12°C

charakterreich oder Universalalas

energiegeladen

leicht



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2020

Einzellage Le Jardin de Weinberg Meunier in Vitry-en-

Perthois

biologisch (EU Biosigel) Anbau

WEINBEREITUNG

spontane Gärung Gärung Verzicht auf Filtration

Ausbau

Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine **Dauer Hefelager**

Dosage **Degorgiert**

Jahresproduktion

und Schönung minimale Zugabe von durchgeführt teils gebrauchtes **Barriquefass** kein Reservewein 36 Monate 1 Gramm / Liter Mai 2024

3913 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen Falstaff

94/100 93/100