

CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CÔTEAUX CHAMPENOIS BLANC LES CROCHOTS 2023

BIO

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
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Gruene Birne
Kalkstein
Bergbach (Mineraltät)
Brioche
Gebäck

TYPO

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
für Nerds
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG
Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Dauer Hefelager
Jahresproduktion

BEWERTUNG
einfach geniessen

Chardonnay (100%)
2022
Einzellage Les Crochots
in Vitry-en-Perthois
biodynamisch
(Demeter)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
21 Monate
578 Flaschen

94/100

