

# CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS

## CÔTEAUX CHAMPENOIS BLANC

### LES CROCHOTS 2023



#### 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

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

#### TYP

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**

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

**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Dauer Hefelager**  
**Jahresproduktion**

21 Monate  
578 Flaschen

#### BEWERTUNG

**einfach genießen**

94/100