# CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CÔTEAUX CHAMPENOIS BLANC LES CROCHOTS 2023 (19)



#### 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

#### AROMEN TYP

Coteaux Champenois Zitrone für Fortgeschrittene Limette Weiße Blüten Essensbegleiter

Grüner Apfel für Nerds Gruene Birne Einzellage

Bergbach (Mineraltiät)im Holz ausgebaut

Kalkstein

Gebäck LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 Brioche 10 bis 12°C

STIL

bis zu einer halben Stunde charakterreich dekantieren

feine Holznote Weißwein-, großes Champagner-

energiegeladen oder Universalglas

leicht



#### WEINBAU

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

## WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau keine Zugabe von Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

**Dauer Hefelager Jahresproduktion**  durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass** 21 Monate 578 Flaschen

### BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100