

CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

OVOIDE 2022



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
Grüne Birne
Kalkstein
Bergbach (Mineralität)
Brioche
Gebäck

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
für Nerds

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Anbau

Chardonnay (100%)
2022
biologisch (EU Biosiegel)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

kein Reservewein
22 Monate
0 Gramm / Liter
Mai 2025
2.060 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100