

# CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

### OVOIDE 2022



#### GESCHMACK

<b>Süß</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  
Gruene Birne  
Kalkstein  
Bergbach (Mineraltät)  
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

durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
22 Monate  
0 Gramm / Liter  
Mai 2025  
2.060 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**  
**Jahresproduktion**

93/100

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**