

# CHEVALIER, ANTOINE, CÔTEAUX VITRYATS CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE INTÉGRALE 2021



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

## TYP

Blanc de Blancs  
Jahrgangschampagner  
für Fortgeschrittene  
für Nerds  
im Holz ausgebaut

## LAGERN & SERVIEREN

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

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Anbau**

Chardonnay (100%)  
2021  
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  
36 Monate  
0 Gramm / Liter  
Mai 2025  
2.498 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

94/100