

# CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT ROSÉMOTION



Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



## AROMEN:

HIMBEERE ◀  
ERDBEERE ◀  
BRIOCHE ◀  
HEFE ◀  
STEIN ◀  
SCHWARZER PFEFFER ◀



**Stil**

**Weinberg**

**Alter der Reben**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Vinifikation & Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

elegante Frische & Frucht  
Avize (Chardonnay),  
Milly (Pinot Noir)

1990

Chardonnay (78%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (12%)

2017 und 2016

20% im Holzfass gelagert  
Edelstahltank und  
Holzfass

nicht durchgeführt

3 Gramm / Liter

September 2020

2.000 Flaschen

Rosé, zum Aperitif, Ohne  
Jahrgang, für Einsteiger,  
für Fortgeschrittene

12,50 Vol.%

8 bis 10°C

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

Champagner J. L. Vergnon ist ein Spitzenproduzent in Mesnil-sur-Oger an der Côte des Blancs. Heute ist der junge Clément Vergnon für den Betrieb verantwortlich. Nach Tätigkeiten in verschiedenen Unternehmen und Branchen ist er 2017 zurück ins Weingut gekehrt und hat dort die Führung übernommen. Als Berater steht ihm dabei noch Christophe Constant zur Seite, der davor jahrelang als Betriebsleiter bei J. L. Vergnon tätig war und das Gut an die Spitze der Champagnerwinzer geführt hat. Die 5,4 Hektar Weinberge sind auf 20 Plots überwiegend in den Gemeinden Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize und Vertus verteilt. Sie befinden sich also in den allerbesten Bereichen der Côte des Blancs. Die ersten eigenen Champagner produzierte Jean Louis Vergnon erst 1985, obschon die Familie seit mehreren Generationen Trauben und Weine produzierte, diese aber an größere Häuser verkaufte.

## **Warum wir Champagner von Vergnon im Programm haben**

Die Champagner von J. L. Vergnon haben wir als einen der ersten Produzenten überhaupt in unser Programm aufgenommen. Die Blanc de Blancs ohne biologischen Säureabbau entsprechen unserem Ideal von lebendig-frischen Côte des Blancs Champagner und verdeutlichen den spannungsgeladenen, mineralisch-salzigen Stil perfekt.

Der Champagner Rosémotion extra brut von J. L. Vergnon besteht aus 78% Chardonnay und 12% Rotwein (Pinot Noir), der aus Mailly stammt. Nach einer sanften Pressung in einer traditionellen Korbpresse vergärt der Wein in Edelstahltanks. Die malolaktische Gärung wird blockiert. Hinzugefügt werden 20% Reservewein aus dem Vorjahr, welcher wenige Monate in alten Holzfässern lagerte. Nach dem Assemblieren und drei Jahren auf der Flasche wird der Champagner mit 3 Gramm pro Liter degorgiert. Rosémotion ist der Blanc de Blancs unter den Rosé Champagnern. Damit meinen wir, dass die salzig-mineralische Note von Mesnil-sur-Oger und die Vergnon typische Frische durch die unterdrückte malolaktische Gärung sehr deutlich zum Vorschein kommt und einen Rosé erzeugt, der bemerkenswert feingliedrig, elegant und frisch ist. Rosémotion ist der perfekte Aperitif für heiße Sommertage und passt auch wunderbar zu beispielsweise Krustentieren.