

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CONVERSATION - MAGNUM



Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 89,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
STEIN ◀
QUITTE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
AKAZIENBLÜTE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

mineralisch-salzig & nachhaltig
Weinberge in Le Mesnil sur Oger, Oger und Avize von 1980 bis 2000 gepflanzt
Chardonnay (100%)
2016 mit 25% Reservewein aus 2014
25% aus dem Vorjahr nicht durchgeführt
36 Monate
5 Gramm / Liter
September 2020
zum Aperitif, Blanc de Blancs, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Sondergröße - Großformate
12,50 Vol.%
10 bis 12°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.

Für den Einstieg in das Sortiment eines Champagner-Gutes ist der Conversation brut Blanc de Blancs Grand Cur bereits spektakulär. Er ist sehr reintonig, frisch, zugleich kraftvoll, mineralisch-salzig und enorm nachhaltig. Die Trauben stammen aus Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize. 75% der Weine kommen vom aktuellen Jahrgang. 25% sind Reserve-Weine. Der Ausbau fand in Edelstahltanks statt. Eine malolaktische Gärung wurde nicht durchgeführt. Nach über drei Jahren Lagerung auf der Hefe wird der Conversation mit rund 5 Gramm pro Liter degorgiert.