

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CONVERSATION – HALBE FLASCHE



Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 23,90 €



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



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

mineralisch-salzig &
nachhaltig

Le Mesnil sur Oger, Oger
und Avize

durchschnittlich über 30
Jahre alt

Chardonnay (100%)

2013 mit 25% Reservewein
aus 2012

25% aus 2012, der in
Holzfässern gelagert wird

Edelstahl

nicht durchgeführt

5 Gramm / Liter

Juli 2017

zum Aperitif, Blanc de
Blancs, für Einsteiger, für
Fortgeschrittene,
Sondergröße -
Großformate

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.

Für den Einstieg in das Sortiment eines Champagner Gutes ist der Conversation brut Blanc de Blancs Grand Cru 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.