

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT EXPRESSION 2010



Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Frankreich

PREIS: 58,90 €



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ZITRONE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
KIESELSTEIN ◀
APRIKOSE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

kühl & salzig-mineralisch
Mesnil sur Oger, Oger und
Avize

Chardonnay (100%)

2010

kein Reservewein

Edelstahltank

nicht durchgeführt

3 Gramm / Liter

Juni 2017

2.500 Flaschen

Blanc de Blancs, für

Fortgeschrittene,
Jahrgangschampagner,

Essensbegleiter

12,50 Vol.%

12 bis 14°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.

Die Trauben vom Expression stammen aus Les Mesnil sur Oger (überwiegend), Oger und Avize. Es ist ein Jahrgangschampagner, dessen Grundweine in Edelstahltanks ausgebaut werden. Auch hier wird wieder die Malolaktische Gärung unterbunden. Die Reife auf der Hefe erfolgt über 6 Jahre. Die Dosage fällt mit 3 Gramm pro Liter sehr gering aus. Expression ist ein großer Champagner der sehr kühl und salzig wirkt. Er verfügt über eine enorme Länge und Tiefe und reift mit Leichtigkeit 10 Jahre.