

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MSNL 2010



Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Frankreich

PREIS: 65,30 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

mineralisch straff & ungemein tiefgründig
Einzellagen Les Chetillons & Mussettes in Mesnil durchschnittlich über 30 Jahre alt
Chardonnay (100%)
2010
keine Reserveweine
Edelstahltank
nicht durchgeführt
3 Gramm / Liter
November 2019
3.200 Flaschen
Blanc de Blancs, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, Jahrgangschampagner, Einzellage
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.

Die Weine des Champagners MSNL von J. L. Vergnon stammen aus den beiden Einzellagen Les Chetillons und Mussettes in Mesnil sur Oger. Der biologische Säureabbau wird bei den streng selektierten Grundweinen nicht durchgeführt. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlfässern. Die Dosage beträgt 3 Gramm Zucker pro Liter. MSNL ist einer der beeindruckendsten Champagner von Vergnon. Er verfügt über eine mineralisch Straffheit und Salzigkeit und ist dabei ungemein tiefgründig.