

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ÉLOQUENCE - MAGNUM

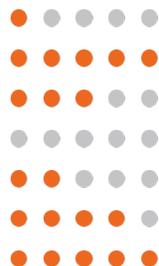


Champagne J. L. Vergnon

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 99,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



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



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

druckvoll & salzig-
mineralisch

Weinberge in Le Mesnil
sur Oger, Oger und Avize
von 1980 bis 2000

gepflanzt

Chardonnay (100%)

2014 mit 80% Reservewein
dem Vorjahr

20% aus dem Vorjahr

nicht durchgeführt

36 Monate

2 Gramm / Liter

Oktober 2020

zum Aperitif, Blanc de
Blancs, für

Fortgeschrittene, Ohne
Jahrgang, 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.

Der Champagner Éloquence von J. L. Vergnon ist ein enorm reintoniger, frischer, zugleich kraftvoller und mineralisch-salziger Champagner! Ein herrlicher Benchmark für einen Blanc de Blancs Champagner von der Côte des Blancs. Die Trauben stammen aus den schillernden Orten Le Mesnil-sur-Oger, Oger und Avize. 80% der Weine kommen vom aktuellen Jahrgang. 20% sind Reserveweine. Der Ausbau fand in Edelstahltanks statt. Eine Besonderheit ist, dass der biologische Säureabbau nicht durchgeführt wurde. Dies verleiht Éloquence mehr Spannung und Lebendigkeit. Die Dosage ist immer sehr gering und beträgt maximal 3 Gramm pro Liter. Wir wünschen Ihnen viel sommerlichen Spaß mit diesem Champagner für Puristen!