

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CONVERSATION – MAGNUM



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Zitrone
Grapefruit
Stein
Quitte
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Akazienblüte

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße – Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (100%)
2016 mit 25%
Reservewein aus 2014
Weinberge in Le Mesnil
sur Oger, Oger und
Avize
von 1980 bis 2000
gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
Edelstahltank
25% aus dem Vorjahr
36 Monate
5 Gramm / Liter
September 2020

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100