VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE
MURMURE - 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 Fortgeschrittene

Sondergröße - Großformate

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Weinberge in Vertus und Villeneuve
Alter der Reben	von 1980 bis 2000 gepflanzt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2019

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100
Eichelmann	4/5