

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

Grapefruit
Zitrone
Kandierte Früchte
Kieselstein
Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

zum Aperitif
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene

Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
2014 mit 80%

Jahrgänge

Reservewein dem
Vorjahr

Weinberg

Weinberge in Le Mesnil
sur Oger, Oger und
Avize

Alter der Reben

von 1980 bis 2000
gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

Reserveweine

20% aus dem Vorjahr

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2020

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100