

DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT OGER 2017



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
Grüner Apfel
Brioche
Roter Apfel
Karamell
Weißer Nougat
Honig
Brotrinde
Vanille

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2017
Weinberg alte Weinberge in Oger
Anbau biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt
Lagerung gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 36 Monate
Dosage 1 Gramm / Liter
Degorgiert September 2021
Jahresproduktion 8.297 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 93/100
Decanter 93/100