DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE MILLÉSIME GRAND CRU BLANC DE BLANCS **BRUT NATURE**



GESCHMACK

INTERLUDE

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 Gelber Apfel Haselnuss Weißer Nougat Karamell

Brotrinde

Vanille

Brioche Kreide

STIL

charakterreich mittlere Barriquenote oder Universalglas finessenreich energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs für Fortgeschrittene Essensbegleiter

im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031 10 bis 12°C

bis zu einer halben Stunde

dekantieren

Weißwein-, großes Champagner-

WEINBAU

Rebsorten Jahrgänge Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%) 2016 (66%) und 2015 alte Weinberge in Oger biodynamisch (nicht

zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

DOMAINE VINCEY

INTERLUDE

Reserveweine Dosage

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel nicht durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass** 33% Reservewein 0 Gramm / Liter

Dezember 2021

94/100