

CHAMPAGNE MILLÉSIME GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE INTERLUDE



Domaine Vinçey, Champagne, Côte des Blancs

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
Gelber Apfel
Haselnuss
Weißer Nougat
Karamell
Brotrinde
Vanille
Brioche
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren

STIL

charakterreich
mittlere Barrique note
finessenreich
energiegeladen
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

33% Reservewein

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100