

DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

LE GRAND JARDIN 2015



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
 Weißer Nougat
 Karamell
 Brotrinde
 Brioche
 Honig
 Roter Apfel
 Gelber Apfel
 Getrocknete Aprikose

TYP

Blanc de Blancs
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 Einzellage
 im Holz ausgebaut
 ohne biolog. Säureabbau
 viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031

10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche
 charakterreich
 feine Holznote
 finessenreich
 energiegeladen

bis zu einer halben Stunde
 dekantieren

Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)

2015

Einzellage Le Grand
 Jardin in Oger

Alter der Reben
Anbau

1967 gepflanzt
 biodynamisch (nicht
 zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

nicht durchgeführt
 gebrauchtes
 Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
 50 Monate
 0 Gramm / Liter
 Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100