

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

	TYP
Grapefruit	Blanc de Blancs
Weißer Nougat	für Fortgeschrittene
Karamell	Essensbegleiter
Brotrinde	Einzellage
Brioche	im Holz ausgebaut
Honig	ohne biolog. Säureabbau
Roter Apfel	viel Autolyse / Brioche
Gelber Apfel	
Getrocknete Aprikose	

STIL

viel Autolyse / Brioche	bis zu einer halben Stunde
charakterreich	dekantieren
feine Holznote	Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas
finessenreich	
energiegeladen	

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031	
10 bis 12°C	



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben
Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG
einfach geniessen

Chardonnay (100%)
2015
Einzellage Le Grand Jardin in Oger
1967 gepflanzt
biodynamisch (nicht zertifiziert)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
nicht durchgeführt
gebrauchtes Barriquefass
kein Reservewein
50 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2021

96/100