# DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE OGER 2018



# GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

### AROMEN

Grapefruit
Grüner Apfel
Brioche
Roter Apfel
Karamell
Weißer Nougat
Honig
Brotrinde
Vanille

## STIL

viel Brioche charakterreich mittlere Barriquenote energiegeladen körperreich

### T Y P

Blanc de Blancs für Fortgeschrittene Essensbegleiter im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

# LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



Rebsorten Jahrgänge Weinberg

Anbau

Chardonnay (100%)

2018

alte Weinberge in Oger biodynamisch (nicht

zertifiziert)

# WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

DOMAINE VINCEY

2018

OGER

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
36 Monate
1 Gramm / Liter
Oktober 2022

8.297 Flaschen

### BEWERTUNG

einfach geniessen Decanter 93/100 93/100