

DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

LE GRAND JARDIN 2018



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

2023 bis 2032
 10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche
 charakterreich
 feine Holznote
 finessenreich
 energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2015

Weinberg

Einzellage Le Grand
 Jardin in Oger

Alter der Reben

1967 gepflanzt

Anbau

biodynamisch (nicht
 zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
 Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

50 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100