

# DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS

## CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

### BRUT NATURE

#### LE GRAND JARDIN 2018



##### GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

##### AROMEN

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| 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          |  |

##### TYPO

|                         |
|-------------------------|
| 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                                      |
| bis zu einer halben Stunde                       |
| dekantieren                                      |
| Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas |



##### 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

###### Ausbau

minimale Zugabe von Schwefel

###### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
gebrauchtes Barriquefass

###### Lagerung

kein Reservewein  
50 Monate

###### Reserveweine

0 Gramm / Liter

###### Dauer Hefelager

Oktober 2022

###### Dosage

###### Degorgiert

##### BEWERTUNG

###### einfach geniessen

96/100