CHAMPAGNE MILLÉSIME GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LE GRAND JARDIN 2018



Domaine Vincey, Champagne, Côte des Blancs

GESCHMACK

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

TYP

AROMEN

Grapefruit
Weißer Nougat
Karamell
Brotrinde
Brioche
Honig
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
im Holz ausgebaut
Ohne Jahrgang

Roter Apfel

Gelber Apfel LAGERN & SERVIEREN

Getrocknete Aprikose 2023 bis 2035 10 bis 12°C

STIL bis zu einer halben Stunde

viel Brioche, dekantieren charakterreich, Weeßiwneen-, großes Champagner-

Holznote, oder Universalglas

finessenreich, energiegeladen,



Rebsorten Jahrgänge Weinberg

•

Alter der Reben

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

UNG Sp

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

