DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE



GESCHMACK

AUGE 2018

Süße hoch gering 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 sehr lang kurz

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

TYP

Gelber Apfel

STIL

Getrocknete Aprikose LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C

viel Autolyse / Brioche bis zu einer halben Stunde

charakterreich dekantieren

feine Holznote Weißwein-, großes Champagner-

finessenreich oder Universalglas

energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg
Alter der Reben
Anbau

Chardonnay (100%)
2018

Einzellage Le Grand
Jardin in Oger
1967 gepflanzt
biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

Degorgiert

Lagerung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
50 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100