

DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

OGER – MAGNUM 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
Grüner Apfel
Brioche
Roter Apfel
Karamell
Weißer Nougat
Honig
Brotrinde
Vanille

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
Sondergröße - Großformate
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
mittlere Barriquenote
energiegeladen
körperreich



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2018
alte Weinberge in Oger
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

36 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2021

Jahresproduktion

8.297 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100