

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CONVERSATION



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

Zitrone
Grapefruit
Stein
Quitte
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Akazienblüte

STIL

energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
2016 mit 20%
Jahrgänge Reservewein aus 2015
Weinberge in Le Mesnil
sur Oger, Oger und
Avize
Weinberg
Alter der Reben von 1980 bis 2000
gepflanzt
Haut Valeur
Anbau Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung Edeltank
Reserveweine 20% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager 36 Monate
Dosage 5 Gramm / Liter
Degorgiert Januar 2020
Jahresproduktion 30.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100
Parker Wine Advocate 90/100
Jancis Robinson 16/20