

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MURMURE



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
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Kandierte Früchte
Stein
Kreide
Weißbrot
Brioche

TYP

Blanc de Blancs

für Fortgeschrittene
für Einsteiger
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
2018 (80%), 2017 und
2016

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Vertus
und Villeneuve

Alter der Reben

von 1980 bis 2000
gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchtheefe
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

20% Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2021

Jahresproduktion

7000 – 8000

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Parker Wine Advocate 88/100

Eichelmann 5/5