VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS **BRUT NATURE HAUTES MOTTES 2013**



GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone Mandarine Orangenschale Kreide Getoastetes Brot Brioche Kandierte Früchte Grüner Apfel Weiße Blüten

STIL

viel Brioche charakterreich finessenreich energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs Jahrgangschampagner im Holz ausgebaut Einzellage Essensbegleiter ohne biolog. Säureabbau viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren mittlere Barriquenote Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2013 Einzellage Hautes Weinberg Mottes in Mesnil sur Oger **Haut Valeur** Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt teils neues Lagerung Barriquefass Reserveweine kein Reservewein **Dauer Hefelager** 110 Monate 0 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** Oktober 2022 **Jahresproduktion** 3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen Eichelmann

96/100 5/5