CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE HAUTES MOTTES 2013

Vergnon, J. L., Champagne, Côte des Blancs

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

STIL

viel Brioche, charakterreich, mittlere Barriquenoten, finessenreich, energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2013
Weinberg	Einzellage Hautes Mottes in Mesnil sur Oger

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	teils neues Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	110 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023
Jahresproduktion	3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100
Eichelmann	5/5