VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT NATURE
O.G. 2015

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
Orangenschale
Kandierte Früchte
Kreide
Weiße Blüten
Brioche

STIL
charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP
Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Einzellage Chemin de Lavigny in Oger

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Mai 2022
Jahresproduktion	3.000 Faschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	95/100
Eichelmann	5/5