

# CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT NATURE O.G. 2015



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

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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 2035  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

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

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

60 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Mai 2022

**Jahresproduktion**

3.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

95/100

**Eichelmann**

5/5