# VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

## MSNL - JEROBOAM (3 LITER) 2011

#### GESCHMACK

Süße hoch gering 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

Limette
Grapefruit
Biskuit
Brioche
Butter
Kreide
Kalkstein
Gelbe Pflaume
Aprikose

#### STIL

viel Brioche charakterreich finessenreich energiegeladen

#### TYP

Blanc de Blancs für Fortgeschrittene Sondergröße - Großformate Jahrgangschampagner ohne biolog. Säureabbau im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



#### WEINBAU

**Anbau** 

Rebsorten
Jahrgänge
2011
Einzellagen Les
Chetillons & Mussettes
in Mesnil
durchschnittlich über
30 Jahre alt
Haut Valeur

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung ausgedehntes
Hefelager

Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung

(HVE)

minimale Zugabe von

Environnementale

Schwefel

**Biolog. Säureabbau** nicht durchgeführt **Reserveweine** keine Reserveweine

Dauer Hefelager 100 Monate
Dosage 3 Gramm / Liter

**Degorgiert** November 2020 **Jahresproduktion** 3.200 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100