CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MSNL - JEROBOAM (3 LITER) 2011

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

Limette
Grapefruit
Biskuit
Brioche
Butter
Kreide
Kalkstein
Gelbe Pflaume
Aprikose

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate
Jahrgangschampagner
Einzellage
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Brioche, charakterreich, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Jahrgänge	2011
Weinberg	Einzellagen Les Chetillons & Mussettes in Mesnil
Alter der Reben	durchschnittlich über 30 Jahre alt

WEINBEREITUNG

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