

# DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHEMIN DE CHALONS 2018



## 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

Grapefruit  
Weißer Nougat  
Karamell  
Brotrinde  
Brioche  
Honig  
Roter Apfel  
Gelber Apfel  
Getrocknete Aprikose

## TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
ohne biolog. Säureabbau  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen



## WEINBAU

**Rebsorten** Chardonnay (100%)  
**Jahrgänge** 2018  
**Weinberg** Einzellage Le Grand  
Jardin in Oger  
**Alter der Reben** 1967 gepflanzt  
**Anbau** biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

**Gärung** spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
**Ausbau**  
**Biolog. Säureabbau** nicht durchgeführt  
**Lagerung** gebrauchtes  
Barriquefass  
**Reserveweine** kein Reservewein  
**Dauer Hefelager** 50 Monate  
**Dosage** 0 Gramm / Liter  
**Degorgiert** Dezember 2021

## BEWERTUNG

**einfach genießen** 96/100