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



GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Blanc de Blancs Grapefruit Weißer Nougat für Fortgeschrittene Karamell Essensbegleiter Brotrinde Einzellage im Holz ausgebaut Brioche ohne biolog. Säureabbau Honiq viel Autolyse / Brioche Roter Apfel

TYP

Gelber Apfel

STIL

Getrocknete Aprikose LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C

viel Autolyse / Brioche bis zu einer halben Stunde

charakterreich dekantieren feine Holznote Weißwein-, großes Champagner-

finessenreich energiegeladen oder Universalglas

WEINBAU

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

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage **Degorgiert**

BFWFRTUNG

einfach geniessen

spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel nicht durchgeführt gebrauchtes **Barriquefass** kein Reservewein 50 Monate 0 Gramm / Liter

96/100

Oktober 2022

