

# CHAMPAGNE MILLÉSIME GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHEMIN DE CHALONS 2018



Domaine Vincey, 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

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

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
Ohne Jahrgang

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Chardonnay (100%)

**Jahrgänge**

2018

**Weinberg**

Einzellage Le Grand  
Jardin in Oger

**Alter der Reben**

1967 gepflanzt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

50 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Dezember 2021

## BEWERTUNG

**einfach genießen**

96/100