

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



Domaine Vincey, 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

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