VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS
CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT
MSNL 2012

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
Limette
Kalkstein
Kreide
Butter
Brioche
Biskuit
Aprikose
Gelbe Pflaume

STIL
viel Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen

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

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellagen Les Chetillons & Mussettes in Mesnil
Alter der Reben	durchschnittlich über 30 Jahre alt
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

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	120 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2023
Jahresproduktion	3.200 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100