CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MSNL 2012

Vergnon, J. L., 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
Limette
Kalkstein
Kreide
Butter
Brioche
Biskuit
Aprikose
Gelbe Pflaume

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
Einzellage
Ohne Jahrgang

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

viel Brioche, charakterreich, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellagen Les Chetillons & Mussettes in Mesnil
Alter der Reben	durchschnittlich über 30 Jahre alt

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