

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ÉLOQUENCE



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
Zitrone
Kandierte Früchte
Kieselstein
Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C

STIL

charakterreich, Weißwein-, großes Champagner-energiegeladene nördliche Weinerglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
2018 mit 20%

Jahrgänge

Reservewein aus dem Vorjahr

Weinberg

Weinberge in Le Mesnil sur Oger, Oger und Avize

Alter der Reben

von 1980 bis 2000 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

20% aus dem Vorjahr

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

Jahresproduktion

15.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100

Parker Wine Advocate 90/100

Eichelmann 4/5

Bettane & Desseauve 16,5/20