CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CONVERSATION

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

Zitrone
Grapefruit
Stein
Quitte
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Akazienblüte

STIL

energiegeladen, elegant

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Ohne Jahrgang
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2018 mit 20% Reservewein aus 2017
Weinberg	Weinberge in Le Mesnil sur Oger, Oger und Avize
Alter der Reben	von 1980 bis 2000 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% aus dem Vorjahr
Dauer Hefelager	30 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2022
Jahresproduktion	30.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Parker Wine Advocate	90/100
Jancis Robinson	16/20
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	16/20