

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MURMURE



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
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Kandierte Früchte
Stein
Kreide
Weißbrot
Brioche

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
zum Aperitif
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
2020 (80%), 2019 und 2018
Jahrgänge
Weinberg Weinberge in Vertus und Villeneuve
Alter der Reben von 1980 bis 2000 gepflanzt
Anbau Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchtheefe
Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine 20% Reservewein
Dauer Hefelager 30 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert März 2024
Jahresproduktion 7000 - 8000

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100
88/100 (Disgorged in June 2019, Verignon's NV)