

# VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT ÉLOQUENCE



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Grapefruit  
Zitrone  
Kandierte Früchte  
Kieselstein  
Aprikose  
Brioche  
Getoastetes Brot

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

<b>Rebsorten</b>	Chardonnay (100%)
<b>Jahrgänge</b>	2021 mit 20% Reservewein aus dem Vorjahr
<b>Weinberg</b>	Weinberge in Le Mesnil sur Oger, Oger und Avize
<b>Alter der Reben</b>	von 1980 bis 2000 gepflanzt
<b>Anbau</b>	Haut Valeur Environnementale (HVE)

## WEINBEREITUNG

<b>Gärung</b>	Reinzuchthefer
<b>Ausbau</b>	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
<b>Biolog. Säureabbau</b>	nicht durchgeführt
<b>Lagerung</b>	Edelstahltank
<b>Reserveweine</b>	20% aus dem Vorjahr
<b>Dauer Hefelager</b>	42 Monate
<b>Dosage</b>	2 Gramm / Liter
<b>Degorgiert</b>	November 2023
<b>Jahresproduktion</b>	15.000 Flaschen

## BEWERTUNG

<b>einfach genießen</b>	91/100
<b>Parker Wine Advocate</b>	90/100