

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

ÉLOQUENCE



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 biolog. Säureabbau
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (100%)
2021 mit 20%
Reservewein aus dem
Vorjahr
Weinberge in Le Mesnil
sur Oger, Oger und
Avize
von 1980 bis 2000
gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Reinzuchthefe
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
Edelstahltank
20% aus dem Vorjahr
42 Monate
2 Gramm / Liter
November 2023
15.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100
Parker Wine Advocate 90/100