

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
Kräuter
Weiße Blüten
Kandierte Früchte
Stein
Kreide
Weißbrot

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

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (100%)
2020 (80%), 2019 und
2018
Weinberge in Vertus
und Villeneuve
von 1980 bis 2000
gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
20% Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
September 2024
7000 – 8000

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100

Parker Wine Advocate 88/100

Eichelmann 5/5