

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

TYPO

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

von 1980 bis 2000
gepflanzt

Alter der Reben

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefe

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

nicht durchgeführt

gebrauchtes
Barriquefass

Biolog. Säureabbau

20% Reservewein

Lagerung

30 Monate

Reserveweine

0 Gramm / Liter

Dauer Hefelager

September 2024

Dosage

7000 - 8000

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Parker Wine Advocate

88/100

Eichelmann

5/5