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



### GESCHMACK

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

#### 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 Champagneroder Universalglas



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

BLANC DE BLANCS

Nurmure

J.L. Vergnor

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine **Dauer Hefelager** Dosage **Degorgiert Jahresproduktion** 

Reinzuchthefe 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 Parker Wine Advocate 88/100 Eichelmann

92/100 5/5