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



Environnementale

GESCHMACK

MSNL 2014

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

AROMEN

Grapefruit
Limette
Kalkstein
Kreide
Butter
Brioche
Biskuit
Aprikose
Gelbe Pflaume

STIL

viel Brioche charakterreich finessenreich energiegeladen

TYP

Blanc de Blancs für Fortgeschrittene Essensbegleiter Jahrgangschampagner ohne biolog. Säureabbau im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Anbau

Rebsorten
Jahrgänge
2014
Einzellagen Les
Weinberg
Chetillons & Mussettes
in Mesnil
durchschnittlich über
30 Jahre alt
Haut Valeur

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von

(HVE)

Schwefel

Biolog. Säureabbau

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Schwefel

nicht durchgeführt
keine Reserveweine
120 Monate
3 Gramm / Liter
Juni 2024
3.200 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100