

# VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS

## CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

### BRUT NATURE

### HAUTES MOTTES 2014



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Zitrone  
Orangenschale  
Kandierte Früchte  
Weiße Blüten  
Grüner Apfel  
Aprikose  
Weißer Pfirsich  
Getoastetes Brot  
Brioche

#### TYPO

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

#### STIL

viel Autolyse / Brioche bis zu einer halben Stunde  
charakterreich dekantieren  
mittlere Barriquenote Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas  
finessenreich  
energiegeladen

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekanteren  
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

#### Anbau

Chardonnay (100%)  
2014  
Einzellage Hautes Mottes in Mesnil sur Oger  
Haut Valeur Environnementale (HVE)

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

Reinzuchthefe  
Verzicht auf Filtration und Schönung  
minimale Zugabe von Schwefel  
nicht durchgeführt  
teils neues Barriquefass  
kein Reservewein  
101 Monate  
0 Gramm / Liter  
Dezember 2023  
3.000 Flaschen

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

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

**BEWERTUNG**  
**einfach geniessen**  
**Eichelmann**

96/100  
5/5