

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

HAUTES MOTTES 2014



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

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

STIL

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

nicht durchgeführt
teils neues
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage

kein Reservewein
101 Monate

Degorgiert
Jahresproduktion

0 Gramm / Liter
Dezember 2023
3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

96/100
5/5