VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS **BRUT NATURE**



GESCHMACK

O.G. 2015

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

AROMEN

Zitrone Orangenschale Kandierte Früchte Kreide Weiße Blüten Brioche

STIL

viel Brioche charakterreich energiegeladen leicht

T Y P

Jahrgangschampagner Blanc de Blancs für Fortgeschrittene ohne biolog. Säureabbau viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



sehr viel Holz



WEINBAU

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2015 Einzellage Chemin de Weinberg Lavigny in Oger **Haut Valeur**

Environnementale Anbau

(HVE)

WEINBEREITUNG

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Dosage

Degorgiert

Reserveweine

Dauer Hefelager

Jahresproduktion

Gärung spontane Gärung ausgedehntes

Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

nicht durchgeführt

Edelstahltank

kein Reservewein

60 Monate

0 Gramm / Liter November 2023

3.000 Faschen

BEWERTUNG

einfach geniessen Parker Wine Advocate 90/100 Eichelmann

95/100 5/5