

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

MSNL 2012



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

Limette
Grapefruit
Biskuit
Brioche
Butter
Kreide
Kalkstein
Gelbe Pflaume
Aprikose

TYPO

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034

10 bis 12°C



WEINBAU

Rebsorten
Chardonnay (100%)
2012

Jahrgänge
Einzellagen Les Chetillons & Mussettes in Mesnil

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (100%)
2012
Einzellagen Les Chetillons & Mussettes in Mesnil
durchschnittlich über 30 Jahre alt
Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes Hefelager

Ausbau
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel

nicht durchgeführt
keine Reserveweine

Biolog. Säureabbau
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

120 Monate
3 Gramm / Liter
Februar 2024
3.200 Flaschen

BEWERTUNG
einfach geniessen

96/100