

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

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

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

Alter der Reben

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Biolog. Säureabbau
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

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

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100