

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

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
viel Autolyse / Brioche
Weißwein-, großes Champagner-
charakterreich
oder Universalglas
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Chardonnay (100%)
Jahrgänge
2012
Weinberg
Einzellagen Les Chetillons & Mussettes in Mesnil

Alter der Reben

Anbau

durchschnittlich über 30 Jahre alt
Haut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
Ausbau
ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau
nicht durchgeführt
Reserveweine
keine Reserveweine
Dauer Hefelager
120 Monate
Dosage
3 Gramm / Liter
Degorgiert
Februar 2024
Jahresproduktion
3.200 Flaschen

BEWERTUNG
einfach geniessen

96/100

