

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CONVERSATION



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
Grapefruit
Stein
Quitte
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Akazienblüte

STIL

energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Anbau

Chardonnay (100%)
2022 mit 20%
Reservewein aus 2021
Weinberge in Le Mesnil
sur Oger, Oger und
Avize
von 1980 bis 2000
gepflanzt
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
Edelstahltank
20% aus dem Vorjahr
30 Monate
5 Gramm / Liter
Januar 2025
30.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100

Parker Wine Advocate 90/100

Jancis Robinson 16/20