

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MURMURE – MAGNUM



Vergnon, J. L., Champagne, Côte des Blancs

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Zitrone  
Grapefruit  
Stein  
Quitte  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Akazienblüte

## STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht

## TYP

zum Aperitif  
Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Ohne Jahrgang  
Sondergröße – Großformate

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

Chardonnay (100%)

**Jahrgänge**

2015

**Weinberg**

Weinberge in Vertus  
und Villeneuve

**Alter der Reben**

von 1980 bis 2000  
gepflanzt

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt  
großes gebrauchtes  
Holzfass

**Lagerung**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

24 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

November 2019

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

93/100

**Eichelmann**

4/5