

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE AUGE 2018



Domaine Vincey, Champagne, Côte des Blancs

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

Grapefruit
Weißer Nougat
Karamell
Brotrinde
Brioche
Honig
Roter Apfel
Gelber Apfel
Getrocknete Aprikose

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (100%)
2018
Einzellage Le Grand
Jardin in Oger
1967 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
50 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach genießen

96/100