

DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE AUGE 2018



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
viel Brioche

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 Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2018
Weinberg Einzellage Le Grand Jardin in Oger
Alter der Reben 1967 gepflanzt
Anbau biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
Lagerung gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 50 Monate
Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Oktober 2022

BEWERTUNG

einfach genießen 96/100