

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC 2019



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
Honig
Brioche
Brotrinde
Roter Apfel
Getrocknete Aprikose
Gelber Apfel
Kreide

STIL

viel Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Coteaux Champenois
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

Alter der Reben

Chardonnay (100%)
2015
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