DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS
COTEAUX CHAMPENOIS BLANC
2019

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
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2015
Weinberg	Einzellage Le Grand Jardin in Oger
Alter der Reben	1967 gepflanzt
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	50 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen	96/100