

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE HAUTES MOTTES 2013



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

Zitrone
Mandarine
Orangenschale
Kreide
Getoastetes Brot
Brioche
Kandierte Früchte
Grüner Apfel
Weiße Blüten

TYP

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
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
mittlere Barriquenote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2013
Weinberg Einzellage Hautes Mottes in Mesnil sur Oger
Anbau Haut Valeur
Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt
teils neues
Barriquefass
Lagerung kein Reservewein
110 Monate
Reserveweine
Dauer Hefelager 0 Gramm / Liter
Dosage Januar 2023
Degorgiert 3.000 Flaschen
Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen 96/100
Eichelmann 5/5