

# CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE HAUTES MOTTES 2013



Vergnon, J. L., Champagne, Côte des Blancs

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

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

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
mittlere Barriquenote  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

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

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2013  
Einzellage Hautes  
Mottes in Mesnil sur  
Oger

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

Reinzuchthefer  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt  
teils neues  
Barriquefass

**Lagerung**

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**

kein Reservewein  
110 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Oktober 2022

**Jahresproduktion**

3.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach genießen**  
**Eichelmann**

96/100  
5/5