

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT NATURE O.G. 2015



Vergnon, J. L., 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

Zitrone
Orangenschale
Kandierte Früchte
Kreide
Weiße Blüten
Brioche

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Einzellage

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge

Weinberg

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach genießen
Eichelmann

Chardonnay (100%)
2015
Einzellage Chemin de
Lavigny in Oger

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
Edelstahltank
kein Reservewein
60 Monate
0 Gramm / Liter
Mai 2022
3.000 Flaschen

95/100
5/5