VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

MSNL - JEROBOAM (3 LITER) 2011

GESCHMACK

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

AROMEN

Limette Grapefruit Biskuit Brioche Butter Kreide Kalkstein Gelbe Pflaume **Aprikose**

STIL

viel Brioche charakterreich finessenreich energiegeladen

T Y P

Blanc de Blancs für Fortgeschrittene Sondergröße - Großformate Jahrgangschampagner ohne biolog. Säureabbau im Holz ausgebaut viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Anbau

Chardonnay (100%) Rebsorten Jahrgänge 2011 Einzellagen Les Weinberg Chetillons & Mussettes in Mesnil durchschnittlich über Alter der Reben 30 Jahre alt Haut Valeur

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau

> minimale Zugabe von Schwefel

und Schönung

Environnementale

(HVE)

Biolog. Säureabbau nicht durchgeführt keine Reserveweine Reserveweine

Dauer Hefelager 100 Monate 3 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** November 2020 **Jahresproduktion** 3.200 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

96/100