

DOMAINE VINCEY, CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT NATURE CHEMIN DE CHALONS 2018



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
Weißer Nougat
Karamell
Brotrinde
Brioche
Honig
Roter Apfel
Gelber Apfel
Getrocknete Aprikose

TYP

Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
Einzellage
im Holz ausgebaut
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
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten Chardonnay (100%)
Jahrgänge 2018
Weinberg Einzellage Le Grand Jardin in Oger
Alter der Reben 1967 gepflanzt
Anbau biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
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