

# CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT MSNL 2012



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

Limette  
Grapefruit  
Biskuit  
Brioche  
Butter  
Kreide  
Kalkstein  
Gelbe Pflaume  
Aprikose

## STIL

viel Brioche  
charakterreich  
finessenreich  
energiegeladen

## TYP

Blanc de Blancs  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Jahgangschampagner  
im Holz ausgebaut  
ohne biolog. Säureabbau

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

**Weinberg**

**Alter der Reben**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

**Reserveweine**

**Dauer Hefelager**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Jahresproduktion**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

Chardonnay (100%)  
2012  
Einzellagen Les  
Chetillons & Mussettes  
in Mesnil  
durchschnittlich über  
30 Jahre alt

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

nicht durchgeführt  
keine Reserveweine  
120 Monate  
3 Gramm / Liter  
April 2023  
3.200 Flaschen

96/100