

# CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT CONVERSATION



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  
Grapefruit  
Stein  
Quitte  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Akazienblüte

## STIL

energiegeladen  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
ohne biolog. Säureabbau  
zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (100%)

### Jahrgänge

2020 mit 20%

Reservewein aus 2019

### Weinberg

Weinberge in Le Mesnil  
sur Oger, Oger und  
Avize

### Alter der Reben

von 1980 bis 2000  
gepflanzt

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

20% aus dem Vorjahr

### Dauer Hefelager

30 Monate

### Dosage

5 Gramm / Liter

### Degorgiert

Dezember 2022

### Jahresproduktion

30.000 Flaschen

## BEWERTUNG

**einfach geniessen** 91/100

**Parker Wine Advocate** 90/100

**Jancis Robinson** 16/20

**Eichelmann** 4/5

**Bettane & Desseauve** 16/20