

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE MURMURE



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
Grapefruit
Grüner Apfel
Weiße Blüten
Kandierte Früchte
Stein
Kreide
Weißbrot
Brioche

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
für Einsteiger
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
2020 (80%), 2019 und
2018

Jahrgänge

Weinberg

Weinberge in Vertus
und Villeneuve
von 1980 bis 2000
gepflanzt

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

20% Reservewein

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2024

Jahresproduktion

7000 - 8000

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100

Parker Wine Advocate 88/100

Eichelmann 5/5

Jancis Robinson 16/20

Bettane & Desseauve 14/20