

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



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
Zitrone
Kandierte Früchte
Kieselstein
Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)
2021 mit 20%

Jahrgänge

Reservewein aus dem
Vorjahr

Weinberg

Weinberge in Le Mesnil
sur Oger, Oger und
Avize

Alter der Reben

von 1980 bis 2000
gepflanzt

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
Edelstahltank

Lagerung

Reserveweine

20% aus dem Vorjahr

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

2 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

Jahresproduktion

15.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen 91/100

Parker Wine Advocate 90/100