

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



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
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

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2021 mit 20%

Reservewein aus 2020

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

Reinzuchtheefe

Verzicht auf Filtration

und Schönung

Ausbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

20% aus dem Vorjahr

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2024

Jahresproduktion

30.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 91/100

Parker Wine Advocate 90/100

Jancis Robinson 16/20