

VERGNON, J. L., CÔTE DES BLANCS CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS BRUT NATURE O.G. 2015



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
Orangenschale
Kandierte Früchte
Kreide
Weiße Blüten
Brioche

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Blancs
für Fortgeschrittene
ohne biolog. Säureabbau
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (100%)

Jahrgänge

2015

Weinberg

Einzellage Chemin de
Lavigny in Oger
Haut Valeur

Anbau

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

November 2023

Jahresproduktion

3.000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

95/100

Eichelmann

5/5