



Champagne Longues Verges

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru, J. Vignier

Klassischer Stil für die Côte des Blancs

Beschreibung:

Dieser Blanc de Blancs stammt von einer Parzelle, die sich über die beiden Grand-Cru-Gemeinden Cramant und Chouilly erstreckt. Ein durch und durch klassischer Chardonnay-Champagner mit absolutem Fokus auf die Mineralität der Kreideböden, die so typisch für die Côte des Blancs sind. Die puristische Vinifikation im Edelstahl, die lange Reifezeit "en tirage" und die niedrige Dosage unterstützen diesen kompromisslosen Terroir-Stil perfekt - elegant, schlank und hervorragend ausbalanciert.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: J. Vignier

Ausbau: 8 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 12612--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Longues Verges

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru
J. Vignier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.