

Blanc de Blancs

18. Mai 15

by #champagnegreenhat

	Produzent	Name	Vintage	Rebsorte	Dosage	Hefen	Holz	Malo	
--	-----------	------	---------	----------	--------	-------	------	------	--

1	Larmandier-Bernier	V.V. de Cramant	2006	100% CH	2 gr	spontan	ja	ja	GC Cramant, Batonnage
2	Diebolt-Vallois	BdB	2006	100% CH	7 gr	Zucht	nein	ja	GC Chouilly, PC Cuis
3	Jacques Lassaigne	BdB	2006	100% CH	0 gr	spontan	nein	ja	Cote de Bar, Montgueux, 3 Lagen, fast kein Schwefel

1	Pascal Agrapart	Mineral	2008	100% CH	1 gr	spontan	50%	ja	GC Avize, Cramant
2	André Jacquart	Mesnil Experience	2008	100% CH	4 gr	k.A	70%	nein	GC Mesnil sur Oger
3	Pascal Doquet	Le Mesnil	2004	100% CH	5,5 gr	spontan	10%	ja	GC Mesnil sur Oger
4	Guy Charlemagne	Le Mesnillesime	2004	100% CH	4 gr	Zucht	teils	nein	GC Mesnil sur Oger

1	Janisson-Baradon	BdB	NV	100% CH	5 gr	Zucht	ja	nein	Epernay
2	Jacques Seloisse	Initiale	NV	100% CH	0-3gr	spontan	ja	nein	GC Avize, Oger, Cramant, mind. 2-3 Jahre Hefe, drei Vintage
3	Jacques Seloisse	V.O.	NV	100% CH	0-3gr	spontan	ja	nein	GC Avize, Oger, Cramant, mind. 3-4 Jahre Hefe, drei Vintage
4	Michel Genet	BdB	NV	100% CH	3 gr	Zucht	nein	ja	Cote des Blancs

1	Taittinger	Comtes de Champagne	2005	100% CH	9 gr	Zucht	5% in neu	ja	GC Avize, Mesnil, Chouilly, Cramant, Oger
2	Delamotte	BdB	2002	100% CH	8,5 gr	Zucht	nein	nein	GC Mesnil, Avize, Cramant, Oger
3	Pol Roger	BdB	2002	100% CH	7 gr	Zucht	nein	nein	Cote des Blancs