

CUILLIER, VINCENT, MASSIF DE SAINT THIERRY

CHAMPAGNE BRUT NATURE

L'ARBRE 2018



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

Aprikose
Himbeere
Zitrone
Kandierte Früchte
Brioche
Stein
Apfelschale
Holz

TYP

Einzellage
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2018
Einzellage Les Voyets in
Pouillon
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
30 Monate

Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

0 Gramm / Liter
Februar 2023
1.240 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Jeb Dunnuck

93/100
90/100