

CUIILLIER, 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

TYPO

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

Anbau

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

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2023
1.240 Flaschen

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

93/100
90/100

BEWERTUNG
einfach geniessen
Jeb Dunnuck