

CUILLIER, VINCENT, COTEAUX DU SÉZANNAIS

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

COTE DE SÉZANNE 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
Limette
Weiße Blüten
Fenchel
Gruene Birne
Biskuit
Getoastetes Brot
Kreide

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
zum Aperitif
Essensbegleiter
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

viel Brioche
charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Chardonnay (100%)
2015
Weinberge mit Ton-
und Kalkböden

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
teils kleine und große
Holzfässer

Reserveweine

Dauer Hefelager

kein Reservewein

Dosage

48 Monate

Degorgiert

5 Gramm / Liter

Jahresproduktion

Juli 2020

1.493 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100