CUILLIER, VINCENT, MASSIF DE SAINT THIERRY
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE
BLANC DE SABLE 2021

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
Gelber Apfel
Grüner Apfel
Aprikose
Grapefruit
Zitrone
Kandierte Früchte
Brioche
Stein
Apfelschale

TYP
Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2033
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2021
Weinberg	Einzellage in Trigny mit Sand und Kies
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	24 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100