

CUIILLIER, VINCENT, MASSIF DE SAINT THIERRY

CHAMPAGNE BRUT NATURE

L'ARBRE 2020



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	Einzellage
Himbeere	im Holz ausgebaut
Zitrone	für Nerds
Kandierte Früchte	für Fortgeschrittene
Brioche	Blanc de Noirs - 100% Meunier
Stein	Blanc de Noirs
Apfelschale	
Holz	

STIL

feine Holznote
energiegeladen

TYPO

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2020
Einzellage Les Voyets in
Pouillon, Massif de Saint
Thierry
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
30 Monate
0 Gramm / Liter
April 2024

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG
einfach geniessen
Jeb Dunnuck

94/100
90/100