CUILLIER, VINCENT, MASSIF DE SAINT THIERRY
CHAMPAGNE BRUT NATURE
CHEMIN DE ROIS - MAGNUM

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

Einzellage
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (70%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Le Mont Agé in Chenay
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	keine Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	54 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100