

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



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Aprikose  
Himbeere  
Zitrone  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Stein  
Apfelschale  
Holz

## 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

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen

## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (30%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (70%)  
2018

### Jahrgänge

### Weinberg

Einzellage Le Mont Agé  
in Chenay  
biologisch (nicht  
zertifiziert)

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

54 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Februar 2023

## BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100