CUILLIER, VINCENT, MASSIF DE SAINT THIERRY CHAMPAGNE BRUT NATURE L'ARBRE 2022



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten 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

feine Holznote energiegeladen

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 10 bis 12°C Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

2022

Einzellage Les Voyets in

Pouillon, Massif de Saint
Thierry
biologisch (nicht

Anbau zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 16 Monate

Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert März 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen Jeb Dunnuck 93/100 90/100