

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



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

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 Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2022
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

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
16 Monate
0 Gramm / Liter
März 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen
Jeb Dunnock

93/100
90/100

Champagne l'Arbre von Vincent Cuillier ist ein reinsortiger Meunier Champagner, der aus der Einzellage Les Voyets in Pouillon, in der nördlichen Montagne de Reims stammt. Für Meunier Verhältnisse ist der Champagner überaus frisch und markant. Darunter kommt eine subtile Intensität zum Vorschein, die mit der Komplexität begeistert. Zusätzlich kommt trotz brut nature eine saftig, fruchtige Süße zum Vorschein, die einfach begeistert. L'Arbre ist ein Champagner für Liebhaber und Spezialisten, der ergründet werden will. Aber auch Einsteiger werden mit diesem großartigen Champagner extrem viel Freude haben.