

CUIILLIER, VINCENT, MASSIF DE SAINT THIERRY

CHAMPAGNE BRUT NATURE

CLOS FORESTIER 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

	TYPO
Aprikose	Einzellage
Himbeere	im Holz ausgebaut
Zitrone	für Nerds
Kandierte Früchte	für Fortgeschrittene
Erdbeere	Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Brioche	Blanc de Noirs
Stein	
Apfelschale	
Holz	

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

STIL
mittlere Barriquenote oder Universalglas
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2022

Einzellage Au Dessus de
Résilvat in Trigny,
Massif de Saint Thierry
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

durchgeführt
teils neues
Barriquefass
kein Reservewein
16 Monate
0 Gramm / Liter
März 2025

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen Jeb Dunnuck

93/100

90/100