

CUILLIER, 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

Aprikose
Himbeere
Zitrone
Kandierte Früchte
Erdbeere
Brioche
Stein
Apfelschale
Holz

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
10 bis 12°C

STIL

mittlere Barrique note
energiegeladen
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2022
Einzellage Au Dessus de
Résilvat in Trigny,
Massif de Saint Thierry
biologisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
teils neues
Barriquefass
kein Reservewein

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

16 Monate
0 Gramm / Liter
März 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen Jeb Dunnuck

93/100
90/100