

CUILLIER, VINCENT, MASSIF DE SAINT THIERRY

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

FUSION 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
Gebäck
Vanille
Brioche
Stein

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 Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (40%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (60%)
2022
biologisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
keine Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

durchgeführt
teils neues
Barriquefass

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

kein Reservewein
16 Monate
0 Gramm / Liter
März 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100