

# CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE BLANC DE SABLE 2021



Cuillier, Vincent, Champagne, Massif de Saint Thierry

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Gelber Apfel  
Grüner Apfel  
Aprikose  
Grapefruit  
Zitrone  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Stein  
Apfelschale

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## TYP

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Essensbegleiter  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
10 bis 12°C  
bis zu einer halben Stunde  
dekantieren  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**

Chardonnay (100%)  
2021  
Einzellage in Trigny mit  
Sand und Kies

**Weinberg**

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
keine Zugabe von  
Schwefel

**Ausbau**

**Biolog. Säureabbau**

durchgeführt  
gebrauchtes

**Lagerung**

Barriquefass

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Dauer Hefelager**

24 Monate

**Dosage**

0 Gramm / Liter

**Degorgiert**

April 2024

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

93/100