

CHAMPAGNE BRUT NATURE CHEMIN DE ROIS - MAGNUM



Cuillier, Vincent, Champagne, Massif de Saint Thierry

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen

TYP

Einzellage
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
zum Aperitif
Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2036
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)

Jahrgänge

2018

Weinberg

Einzellage Le Mont Agé
in Chenay

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
keine Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

54 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100