

CHAMPAGNE BRUT NATURE CHEMIN DE ROIS



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

feine Holznote
energiegeladen
leicht

TYP

Ohne Jahrgang
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2039
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (30%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
2018
Weinberge in Chenay

Jahrgänge

Weinberg

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

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

April 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100