

# GUIBORAT, CÔTE DES BLANCS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### PRISME 19



#### 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

Grapefruit  
Zitrone  
Kandierte Früchte  
Kieselstein  
Aprikose  
Brioche  
Getoastetes Brot

#### TYPO

Blanc de Blancs  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

#### STIL

charakterreich  
energiegeladen  
leicht

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
Chardonnay (100%)  
2019  
**Jahrgänge**  
Weinberge in Cramant,  
Chuilly und Oiury  
**Weinberg**

#### Anbau

**WEINBEREITUNG**  
**Gärung**  
**Ausbau**

Chardonnay (100%)  
2019  
Weinberge in Cramant,  
Chuilly und Oiury  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
nicht durchgeführt  
Edelstahltank  
2 Gramm / Liter  
Januar 2025

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

#### BEWERTUNG

**Eichelmann** 4/5  
**einfach geniessen** 91/100  
**Parker Wine Advocate** 94/100