

GUIBORAT, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

PRISME 19



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

Grapefruit
Zitrone
Kandierte Früchte
Kieselstein
Aprikose
Brioche
Getoastetes Brot

TYP

Blanc de Blancs
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034

10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

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

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung
Dosage
Degorgiert

nicht durchgeführt
Edelstahltank
2 Gramm / Liter
Januar 2025

BEWERTUNG

Eichelmann 4/5
einfach genießen 91/100
Parker Wine Advocate 94/100