

# GUIBORAT, CÔTE DES BLANCS

## CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

### TÉTHYS 21



#### 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

Zitrone  
Grapefruit  
Stein  
Quitte  
Kandierte Früchte  
Brioche  
Getoastetes Brot  
Akazienblüte

#### TYP

Blanc de Blancs  
Ohne Jahrgang  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

#### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
10 bis 12°C

Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### STIL

charakterreich  
leicht



#### WEINBAU

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2021  
Weinberge in Chouilly,  
Cramant und Oiry  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

**Anbau**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt

**Lagerung**

Edelstahltank

**Reserveweine**

19% aus 2016 bis 2014

**Dauer Hefelager**

23 Monate

**Dosage**

3 Gramm / Liter

**Degorgiert**

März 2025

#### BEWERTUNG

**einfach genießen** 89/100  
**Parker Wine Advocate** 92/100  
**Eichelmann** 3/5