

GUIBORAT, CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT

TÉTHYS 21



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

Zitrone
Grapefruit
Stein
Quitte
Kandierte Früchte
Brioche
Getoastetes Brot
Akazienblüte

TYPO

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

Anbau

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

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
Edelstahltank
19% aus 2016 bis 2014
23 Monate
3 Gramm / Liter
März 2025

BIOLOG. SÄUREABBAU

Lagerung
Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	92/100
Eichelmann	3/5