

GUIBORAT, CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIMÉ BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

LE MONT AIGU 2018



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
Orangenschale
Kandierte Früchte
Kreide
Weiße Blüten
Brioche

TYP

Blanc de Blancs
Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Chardonnay (100%)
2018
Einzellage Le Mont Aigu
in Chilly
50 Jahre

Alter der Reben

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

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

Biolog. Säureabbau
Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
0 Gramm / Liter
Oktober 2024