

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

STIL

charakterreich
energiegeladen
leicht

TYPO

Blanc de Blancs
Jahrgangschampagner
für Fortgeschrittene
Einzellage
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Alter der Reben

WEINBEREITUNG
Gärung
Ausbau

Biolog. Säureabbau
Lagerung

Reserveweine
Dosage
Degorgiert

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

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass
kein Reservewein
0 Gramm / Liter
Oktober 2024

