

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT LES ROMAINES 2010



Champagne Hugues Godmé

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 64,90 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
APRIKOSE ◀
KREIDE ◀
BISKUIT ◀
QUITTE ◀
GELBER APFEL ◀
MIRABELLE ◀
WALDBODEN ◀
LAUB ◀



Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Dosage

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Einzellagen in Villes-
Domange

Meunier (100%)

2010

kein Reservewein

0 Gramm / Liter

Jahrgangschampagner,

Blanc de Noirs, Einzellage,
für Fortgeschrittene,

Essensbegleiter

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Hugues Godmé ist ein herausragender Familienbetrieb an der nördlichen Montagne de Reims. Das Weingut liegt im Grand Cru Ort Verzenay. Der Ort ist berühmt für seine lebendig-kraftvollen Pinot Noir Weine. Die Weinberge von Godmé verteilen sich auf 40 einzelne Parzellen in Verzenay, den beiden südlichen Nachbarorten Verzy und Villers-Marmery sowie dem 15 km nördlicher gelegenen Ville-Dommange. Seit 2006 arbeitet Hugues biodynamisch. Damit zählt er zu einem der Pioniere dieser Arbeitsweise in der Champagne. Die Zertifizierung haben er und seine Frau aber erst viel später, ab 2013 umgesetzt. Seit 2020 werden die beiden von ihrer Tochter Lucille äußerst tatkräftig unterstützt.

Warum wir die Champagner von Hugues Godmé im Programm haben

Die Champagner von Hugues Godmé sind alle enorm frisch, gradlinig, schnörkellos, unaufdringlich, druckvoll, langanhaltend und einfach ganz herrlich trinkfreudig, obwohl sie über eine sehr geringe Dosage verfügen. Godmé Champagner sind nicht hip oder trendig. Es sind ganz bodenständige Champagner, die biodynamisch und nachhaltig erzeugt werden, in gebrauchten Barriques Tiefe gewinnen und sehr lange auf der Hefe liegen. Hugues Godmé bzw. seine Champagner übersieht man leicht, da die Familie nicht laut und aufdringlich ist. Aber zu unserem und Ihrem großen Glück haben wir die Champagner bereits vor vielen Jahren entdeckt und in unser Sortiment aufgenommen. Sie