

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT

- MAGNUM 2004



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

STIL

charakterreich
 finessenreich
 energiegeladen
 leicht

TYP

Jahrgangschampagner
 für Fortgeschrittene
 Essensbegleiter
 im Holz ausgebaut
 Sondergröße - Großformate

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2034
 10 bis 12°C
 bis zu einer halben Stunde
 dekantieren
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
 Pinot Noir /
 Spätburgunder (40%)
 2004
 biodynamisch (nicht
 zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
 gebrauchtes
 Barriquefass

Lagerung

keine Reserveweine

Reserveweine

Dauer Hefelager

200 Monate

Dosage

1 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100