CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME EXTRA BRUT - MAGNUM 2004

Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

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

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%)
Jahrgänge	2004

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	keine Reserveweine
Dauer Hefelager	200 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100