GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – MAGNUM BIO

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

Rote Johannisbeere
Pink Grapefruit
Himbeere
Erdbeere
Kreide
Kalkstein
Biskuit
Brioche
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Sondergröße - Großformate
für Fortgeschrittene

STIL

feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2017 (45%), 2016 (35%), 2015 (20%)
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	55% aus den beiden Vorjahren
Dauer Hefelager	45 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100