GODMÉ, HUGUES, 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

STIL

feine Holznote
energiegeladen

TYP

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

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