# GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS LES CHAMPS SAINT MARTIN 2012



#### GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

#### AROMEN

Laub
Kreide
Biskuit
Vanille
Karamell
Haselnuss
Grapefruit
Weiße Blüten
Kandierte Früchte

#### STIL

charakterreich feine Holznote finessenreich energiegeladen

#### TYP

Jahrgangschampagner Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir Einzellage für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut ohne biolog. Säureabbau

#### LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032 10 bis 12°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



#### WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2012

Einzellage Les Champs

Saint Martin in
Vezernay

Alter der Reben

Anbau

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2012

Einzellage Les Champs
Saint Martin in
Vezernay

1986 gepflanzt
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

Gärung
spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau
nicht durchgeführt

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Degorgiert

Degordientes

Barriquefass

kein Reservewein

100 Monate

0 Gramm / Liter

März 2023

### BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100

gebrauchtes