

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



## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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 Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder (100%)

### Jahrgänge

2012

### Weinberg

Einzellage Les Champs  
Saint Martin in  
Vezernay

### Alter der Reben

1986 gepflanzt

### Anbau

biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt  
gebrauchtes

### Lagerung

Barriquefass

### Reserveweine

kein Reservewein

### Dauer Hefelager

100 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2023

## BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100