CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS LES CHAMPS SAINT MARTIN 2012

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

Himbeere
Kreide
Biskuit
Vanille
Karamell
Haselnuss
Grapefruit
Weiße Blüten
Kandierte Früchte

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2035
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde dekantieren
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, Holznote, finessenreich, energiegeladen

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellage Les Champs Saint Martin in Vezernay
Alter der Reben	1986 gepflanzt

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	100 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	94/100