

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LES TERRES D'UNIONS 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

Himbeere
Aprikose
Grapefruit
Kreide
Brioche
Waldboden

TYP

zum Aperitif
im Holz angebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (34%)
2018 (50%), 2017 (30%),
2016 (20%)
biodynamisch
(Biodyvin)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

50% aus den beiden
Vorjahren

Reserveweine

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100