

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE



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 Kirsche
Himbeere
Rote Johannisbeere
Pink Grapefruit
Schwarzer Pfeffer
Brioche
Brioche
Kreide

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (35%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (65%)
2020 (40%), 2019 (30%),
2018 (30%)

Jahrgänge

Weinberg

Grand Cru Weinberge
in Verzy und Verzenay
biodynamisch
(Biodyvin)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

60% Reservewein

Dauer Hefelager

20 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Wine Enthusiast

93/100