CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE

BIO

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

Rote Johannisbeere
Himbeere
Rote Kirsche
Pink Grapefruit
Brioche
Schwarzer Pfeffer
Kreide
Brioche

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2031
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

charakterreich, Holznote, energiegeladen, leicht

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (35%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2020 (40%), 2019 (30%), 2018 (30%)
Weinberg	Grand Cru Weinberge in Verzy und Verzenay

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	60% Reservewein
Dauer Hefelager	20 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Wine Enthusiast	93/100