

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

FENÊTRE SUR COTEAUX 2019



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

	TYP
Grapefruit	Coteaux Champenois
Honig	für Fortgeschrittene
Brioche	Essensbegleiter
Brotrinde	Einzellage
Roter Apfel	im Holz ausgebaut
Getrocknete Aprikose	viel Autolyse / Brioche
Gelber Apfel	
Kreide	

STIL

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein- oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Chardonnay
Einzellage Les Champs
Saint Martin in
Vezernay
1954 gepflanzt
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Alter der Reben
Anbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

WEINBEREITUNG
Gärung
Ausbau

Lagerung

92/100

BEWERTUNG
einfach geniessen