

# GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

## COTEAUX CHAMPENOIS BLANC

### FENÊTRE SUR COTEAUX 2019



#### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

#### AROMEN

Grapefruit  
Honig  
Brioche  
Brotrinde  
Roter Apfel  
Getrocknete Aprikose  
Gelber Apfel  
Kreide

#### TYP

Coteaux Champenois  
für Fortgeschrittene  
Essensbegleiter  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
viel Autolyse / Brioche

#### 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**

#### WEINBEREITUNG

**Gärung**  
**Ausbau**

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

**Lagerung**

#### BEWERTUNG

**einfach genießen**

92/100

#### STIL