GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS COTEAUX CHAMPENOIS BLANC FENÊTRE SUR COTEAUX 2019



GESCHMACK

Süße hoch gering 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

TYP

AROMEN

Grapefruit Brotrinde Brioche Honig Roter Apfel Gelber Apfel Getrocknete Aprikose Kreide

STIL

LAGERN & SERVIEREN 2023 bis 2032

Coteaux Champenois

für Fortgeschrittene

im Holz ausgebaut

viel Autolyse / Brioche

Essensbegleiter

Einzellage

10 bis 12°C

bis zu einer halben Stunde

dekantieren

Weißwein- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten Chardonnay

Einzellage Les Champs

Weinberg Saint Martin in

Vezernay

Alter der Reben 1954 gepflanzt

biodynamisch (nicht Anbau

zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

gebrauchtes Lagerung Barriquefass

BEWERTUNG

HUGUES GODME

ETRE SUR COTEAU

92/100 einfach geniessen