

# GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LES TERRES D'UNIONS BIO



## 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

Himbeere  
Aprikose  
Grapefruit  
Kreide  
Brioche  
Waldboden

## TYP

zum Aperitif  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2029  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

charakterreich  
energiegeladen



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (33%)  
Meunier (33%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (34%)  
2019 (50%), 2018 (30%),  
2017 (20%)  
biodynamisch  
(Biodyvin)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

50% aus den beiden  
Vorjahren

### Reserveweine

40 Monate

### Dauer Hefelager

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2023

## BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100