

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LES TERRES D'UNIONS

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

Grapefruit
Aprikose
Himbeere
Brioche
Kreide
Waldboden

STIL

charakterreich
energiegeladen

TYP

zum Aperitif
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)

Jahrgänge

Pinot Noir /
Spätburgunder (34%)
2019 (50%), 2018 (30%),
2017 (20%)

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

0 Gramm / Liter

Dosage

Oktober 2023

Degorgiert

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100