GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

BIO

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
Mirabelle
Aprikose
Gebäck
Kalkstein

TYP

Blanc de Blancs
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

STIL

charakterreich
feine Holznote
energiegeladen
leicht

LAGERN & SERVIEREN

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2019 (40%), 2018 (35%), 2017 (25%)
Weinberg	Weinberge in Villers-Marmery
Alter der Reben	von 1980 bis 2000 gepflanzt
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	60% Reservewein
Dauer Hefelager	38 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Oktober 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100