

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BRUT NATURE

2013



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

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahgangschampagner
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2013
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

Lagerung

nicht durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

keine Reserveweine
116 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

Eichelmann

93/100
4/5