

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

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

Rote Johannisbeere
 Pink Grapefruit
 Himbeere
 Erdbeere
 Kreide
 Kalkstein
 Biskuit
 Brioche
 Waldboden

TYP

Blanc de Noirs
 für Fortgeschrittene
 im Holz ausgebaut
 Essensbegleiter
 Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
 energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
 Spätburgunder (100%)
 2019 (45%), 2018 (35%),
 2017 (20%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
 gebrauchtes
 Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

55% aus den beiden
 Vorjahren

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100