GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS
CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT NATURE
ROSÉ DE MACÉRATION 2018 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
Rote Kirsche
Rote Johannisbeere
Himbeere
Pink Grapefruit
Erdbeere
Gebäck
Brioche
Schwarzer Pfeffer
Kreide

STIL
charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
körperreich

TYP
Rosé
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

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

WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Les Arches
Anbau	biodynamisch (Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung
Ausbau	minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	56 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2024

BEWERTUNG
einfach geniessen 93/100