

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE

LES TERRES D'UNIONS



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

Himbeere
Aprikose
Grapefruit
Kreide
Brioche
Waldboden

TYP

zum Aperitif
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (34%)
2020 (50%), 2019 (30%),
2018 (20%)
biodynamisch
(Biodyvin)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

50% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

40 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2025

BEWERTUNG

einfach genießen

90/100