

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

STIL

charakterreich
energiegeladen

TYP

zum Aperitif
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

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



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

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
50% aus den beiden
Vorjahren
40 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2025

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen

90/100