GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LES TERRES D'UNIONS (11)



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit **Aprikose** Himbeere Brioche Kreide 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 Champagneroder Universalglas



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

WEINBEREITUNG

spontane Gärung Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau und Schönung minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau teilweise durchgeführt teils gebrauchtes Lagerung Barriquefass

50% aus den beiden Reserveweine Vorjahren **Dauer Hefelager** 40 Monate Dosage 0 Gramm / Liter **Degorgiert** Februar 2025

BEWERTUNG

HUGUES GODMÉ

90/100 einfach geniessen