

# GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE

### GRANDS JARDINS - LE ROSÉ



#### GESCHMACK

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

#### AROMEN

Rote Johannisbeere  
Himbeere  
Rote Kirsche  
Pink Grapefruit  
Brioche  
Schwarzer Pfeffer  
Kreide  
Brioche

#### TYPO

Rosé  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

#### LAGERN & SERVIEREN

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



#### STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

#### WEINBAU

##### Rebsorten

Chardonnay (35%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (65%)  
2020 (40%), 2019 (30%),  
2018 (30%)  
Grand Cru Weinberge  
in Verzy und Verzenay  
biodynamisch  
(Biodyvin)

##### Jahrgänge

##### Weinberg

##### Anbau

#### WEINBEREITUNG

##### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

##### Ausbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

##### Biolog. Säureabbau

60% Reservewein

##### Lagerung

40 Monate

##### Reserveweine

0 Gramm / Liter

##### Dauer Hefelager

Oktober 2024

##### Dosage

##### Degorgiert

#### BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Wine Enthusiast

93/100