

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE GRANDS JARDINS – LE ROSÉ



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 Johannisbeere
Himbeere
Rote Kirsche
Pink Grapefruit
Brioche
Schwarzer Pfeffer
Kreide
Brioche

TYP

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%)

Jahrgänge

Weinberg

Grand Cru Weinberge
in Verzy und Verzenay
biodynamisch
(Biodyvin)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

60% Reservewein

Dauer Hefelager

40 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Wine Enthusiast

93/100