# GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE GRANDS JARDINS - LE ROSÉ 100



### 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 kurz sehr lang

### AROMEN

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

### STIL

charakterreich feine Holznote energiegeladen leicht

### T Y P

Rosé im Holz ausgebaut für Einsteiger für Fortgeschrittene zum Aperitif

# LAGERN & SERVIEREN

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



Rebsorten Jahrgänge

Weinberg

Anbau

Chardonnay (35%) Pinot Noir /

Spätburgunder (65%) 2020 (40%), 2019 (30%),

2018 (30%)

Grand Cru Weinberge in Verzy und Verzenay

biodynamisch (Biodyvin)

spontane Gärung

# WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

HUGUES GODME

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel teilweise durchgeführt gebrauchtes Barriquefass 60% Reservewein 40 Monate 0 Gramm / Liter Oktober 2024

# BEWERTUNG

einfach geniessen Wine Enthusiast 93/100 93/100