

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

GRANDS JARDINS - LE BLANC DE NOIRS



GESCHMACK

| | | | |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| Süß | 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
Pink Grapefruit
Himbeere
Erdbeere
Kreide
Kalkstein
Biskuit
Brioche
Waldboden

TYP

Blanc de Noirs
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
für Fortgeschrittene

STIL

feine Holznote
energiegeladen

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2020 (45%), 2019 (35%),
2018 (20%)
biodynamisch
(Biodyvin)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Sch nzung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

55% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager Dosage Degorgiert Jahresproduktion

45 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2025
2.021 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100