

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

GRANDS JARDINS – LE BLANC DE NOIRS



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
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

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

feine Holznote
energiegeladen



WEINBAU

Rebsorten

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

Jahrgänge

Anbau

biodynamisch
(Biodyvin)

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

55% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Februar 2025

Jahresproduktion

2.021 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100