

# GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

## CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

### BRUT NATURE

### LES ALOUETTES SAINT BETS 2012



#### G E S C H M A C K

<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

#### A R O M E N

Grapefruit  
Kandierte Früchte  
Honigmelone  
Aprikose  
Kreide  
Getrocknete Aprikose  
Waldboden  
Vanille  
Biskuit

#### T Y P

Jahgangschampagner  
Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
Einzellage  
für Fortgeschrittene

#### L A G E R N & S E R V I E R E N

2025 bis 2034  
10 bis 12°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

#### S T I L

charakterreich  
feine Holznote  
finessenreich  
energiegeladen  
leicht



#### W E I N B A U

**Rebsorten**  
**Jahrgänge**  
**Weinberg**

Chardonnay (100%)  
2012  
Einzellage Les Alouettes  
Saint Bets in Villers-  
Marmery  
1977 gepflanzt  
biodynamisch (nicht  
zertifiziert)

**Alter der Reben**  
**Anbau**

#### W E I N B E R E I T U N G

**Gärung**  
**Ausbau**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

**Biolog. Säureabbau**  
**Lagerung**

nicht durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

**Reserveweine**  
**Dauer Hefelager**  
**Dosage**  
**Degorgiert**

kein Reservewein  
125 Monate  
0 Gramm / Liter  
Oktober 2024

#### B E W E R T U N G

**einfach genießen**

94/100