

GODMÉ, HUGUES & LUCILLE, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS

BRUT NATURE

LES ROMAINES 2012



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

	TYP
Aprikose	Jahrgangschampagner
Biskuit	Blanc de Noirs
Kreide	Einzellage
Quitte	für Fortgeschrittene
Mirabelle	Essensbegleiter
Gelber Apfel	viel Autolyse / Brioche
Laub	
Waldboden	

STIL

viel Autolyse / Brioche	bis zu einer halben Stunde
charakterreich	dekantieren
finessenreich	Weißwein-, großes Champagner-
energiegeladen	oder Universalglas
leicht	

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2030	
10 bis 12°C	
bis zu einer halben Stunde	
dekantieren	
Weißwein-, großes Champagner-	
oder Universalglas	



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2012
Weinberg	Einzellagen in Villes-Domange
Anbau	biodynamisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
	minimale Zugabe von Schwefel
	gebrauchtes Barriquefass
	kein Reservewein

Lagerung

Reserveweine	125 Monate
Dauer Hefelager	0 Gramm / Liter
Dosage	Oktober 2024
Degorgiert	

BEWERTUNG

einfach geniessen

Meunier (100%)

2012

Einzellagen in Villes-Domange
biodynamisch (nicht zertifiziert)

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
gebrauchtes Barriquefass
kein Reservewein
125 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2024

94/100