

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

Aprikose
Biskuit
Kreide
Quitte
Mirabelle
Gelber Apfel
Laub
Waldboden

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs
Einzellage
für Fortgeschrittene
Essensbegleiter
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2019 bis 2030
10 bis 12°C

STIL

viel Autolyse / Brioche
charakterreich
finessenreich
energiegeladen
leicht

bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2012
Einzellagen in Villes-
Domange
biodynamisch (nicht
zertifiziert)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

kein Reservewein
125 Monate
0 Gramm / Liter
Oktober 2024

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100