GODMÉ, HUGUES, 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 sehr lang kurz

TYP

AROMEN

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

Waldboden

Laub Lagern & Servieren

2019 bis 2030

S T I L 10 bis 12°C

viel Autolyse / Brioche bis zu einer halben Stunde

charakterreich dekantieren

finessenreich Weißwein-, großes Champagner-

energiegeladen oder Universalglas

leicht

WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)

Jahrgänge 2012

Weinberg Einzellagen in Villes-

Domange

Anbau biodynamisch (nicht

zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung

Verzicht auf Filtration

Ausbau und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

Lagerung gebrauchtes Barriquefass

Reserveweine kein Reservewein

Dauer Hefelager 125 Monate

Dosage 0 Gramm / Liter
Degorgiert Oktober 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100