

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

- JEROBOAM (3 LITER) BIO



G E S C H M A C K

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

A R O M E N

Rote Johannisbeere
 Pink Grapefruit
 Himbeere
 Erdbeere
 Kreide
 Kalkstein
 Biskuit
 Brioche
 Waldboden

T Y P

Blanc de Noirs
 Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
 im Holz ausgebaut
 Essensbegleiter
 Sondergröße - Großformate
 für Fortgeschrittene

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

2023 bis 2035
 10 bis 12°C
 Weißwein-, großes Champagner-
 oder Universalglas

S T I L

feine Holznote
 energiegeladen



W E I N B A U

Rebsorten

Pinot Noir /
 Spätburgunder (100%)
 2017 (45%), 2016 (35%),
 2015 (20%)

Jahrgänge

Anbau

biodynamisch
 (Biodyvin)

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

Gärung

spontane Gärung
 Verzicht auf Filtration
 und Schönung
 minimale Zugabe von
 Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
 Barriquefass

Reserveweine

55% aus den beiden
 Vorjahren

Dauer Hefelager

45 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Ferbruar 2022

B E W E R T U N G

einfach genießen

91/100