

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU MILLÉSIME BLANC DE NOIRS LES CHAMPS SAINT MARTIN 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

Laub
Kreide
Biskuit
Vanille
Karamell
Haselnuss
Grapefruit
Weiße Blüten
Kandierte Früchte

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen

TYP

Jahrgangschampagner
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir
Einzellage
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
ohne biolog. Säureabbau

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
10 bis 12°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

2012

Weinberg

Einzellage Les Champs
Saint Martin in
Vezernay

Alter der Reben

1986 gepflanzt

Anbau

biodynamisch (nicht
zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

nicht durchgeführt
gebrauchtes

Lagerung

Barriquefass

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

100 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

94/100