

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT NATURE LES TERRES D'UNIONS



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

Himbeere
Aprikose
Grapefruit
Kreide
Brioche
Waldboden

T Y P

zum Aperitif
im Holz ausgebaut
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

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

2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

S T I L

charakterreich
energiegeladen



W E I N B A U

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (34%)
2018 (50%), 2017 (30%),
2016 (20%)
biodynamisch
(Biodyvin)

Jahrgänge

Anbau

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

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

50% aus den beiden
Vorjahren

Reserveweine

30 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2022

B E W E R T U N G

einfach geniessen

90/100