

# COTEAUX CHAMPENOIS ROUGE FENÊTRE SUR COTEAUX



Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

## STIL

## TYP

Coteaux Champenois

## LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032

14 bis 16°C

bis zu einer Stunde dekantieren

Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Pinot Noir /  
Spätburgunder

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Ausbau

minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

gebrauchtes  
Barriquefass

## BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100