

# CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE



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

- Rote Kirsche
- Himbeere
- Rote Johannisbeere
- Pink Grapefruit
- Schwarzer Pfeffer
- Brioche
- Brioche
- Kreide

## STIL

- charakterreich
- feine Holznote
- energiegeladen
- leicht

## TYP

- Rosé
- im Holz ausgebaut
- für Einsteiger
- für Fortgeschrittene
- zum Aperitif

## LAGERN & SERVIEREN

- 2024 bis 2029
- 10 bis 12°C
- Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (35%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (65%)  
2020 (40%), 2019 (30%),  
2018 (30%)  
Grand Cru Weinberge  
in Verzy und Verzenay

### Jahrgänge

### Weinberg

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Ausbau

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Lagerung

### Reserveweine

60% Reservewein

### Dauer Hefelager

28 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2023

## BEWERTUNG

### einfach genießen

93/100

### Wine Enthusiast

93/100