

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NATURE



Godmé, Hugues, Champagne, Montagne de Reims

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

- 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