

# GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE



## 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

Grapefruit  
Mirabelle  
Aprikose  
Gebäck  
Kalkstein

## TYP

Blanc de Blancs  
im Holz ausgebaut  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## STIL

charakterreich  
feine Holznote  
energiegeladen  
leicht

## LAGERN & SERVIEREN

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



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (100%)  
2019 (40%), 2018 (35%),  
2017 (25%)

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Villers-  
Marmery

### Alter der Reben

von 1980 bis 2000  
gepflanzt

### Anbau

biodynamisch  
(Biodyvin)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

### Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt  
gebrauchtes

### Lagerung

Barriquefass

### Reserveweine

60% Reservewein

### Dauer Hefelager

38 Monate

### Dosage

0 Gramm / Liter

### Degorgiert

Oktober 2023

## BEWERTUNG

einfach genießen

92/100