

GODMÉ, HUGUES, MONTAGNE DE REIMS CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA SEC LA DOUCE RÉSERVE BIO



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

Grapefruit
Himbeere
Aprikose
Brioche
Kreide

STIL

zugänglich
feine Holznote
leichte Süsse
milde Säure
leicht

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (33%)
Meunier (33%)
Pinot Noir /

Jahrgänge

Spätburgunder (34%)
2020 (50%), 2019 (25%),
2018 (15%), 2017 (10%)

Anbau

biologisch (Agriculture
Biologique)

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt

Lagerung

gebrauchtes
Barriquefass

Reserveweine

55% aus den beiden
Vorjahren

Dosage

15 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

89/100