

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

BIO



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 Johannisbeere
Pink Grapefruit
Himbeere
Erdbeere
Kreide
Kalkstein
Biskuit
Brioche
Waldboden

STIL

feine Holznote
energiegeladen

TYP

Blanc de Noirs
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
Essensbegleiter
Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2019 (45%), 2018 (35%),
2017 (20%)

Jahrgänge

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

teilweise durchgeführt
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

Reserveweine

55% aus den beiden
Vorjahren

Dauer Hefelager

42 Monate

Dosage

0 Gramm / Liter

Degorgiert

Oktober 2023

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100