

CHAMPAGNE HUGUES GODMÉ

Blanc de Noirs Grand cru

Un champagne ouvert et complexe, avec toute la gourmandise des pinots noirs, élevé sur les sols crayeux du nord-est de la montagne de Reims. Cette cuvée élégante et étoffée offre une bouche pleine et harmonieuse qui conserve une belle fraîcheur. Une finale persistante qui accompagnera des viandes en sauce.



Assemblage :

100% Pinot Noir

Terroirs de la Montagne de Reims :

Verzy / Verzenay

Sol :

Argilo-calcaire

Récoltes :

45% de la récolte de 2015

35% de la récolte de 2014

20% de la récolte de 2013

Vinification :

Fermentation en fûts de chêne : 40%

Fermentation malolactique : 40%

Pas de collage ni filtration

Mise en bouteille : Avril 2016

Vieillissement en cave : min. 48 mois

Dosage : Brut Nature, non dosé

Contenant disponible :

Bouteille (75cl)

Certification :



Avis sur la cuvée :



9-10 rue de Verzy 51360 VERZENAY France Tél: +33 (0)3.26.49.41.66 ou +33 (0)6.02.48.32.60

Email : contact@champagne-hugues-godme.com www.champagne-hugues-godme.fr

Certification Ecocert 51/113024 1ère Vendange Certifiée AB : 2013, Biodyvin : 2014

