

Blanc de Blancs Premier cru

Un champagne à la fois fin et minéral, au nez floral, citronné et brioché. Son final est net, pur et salivant. Parfait pour ouvrir l'appétit avec légèreté, il fera aussi merveille sur les poissons et les coquillages les plus iodés.



Assemblage :

100% Chardonnay

Terroirs de la Montagne de Reims :

Villers-Marmery / Ville-Dommange

Sol : argilo-calcaire

Récoltes :

40% de la récolte de 2016

35% de la récolte de 2015

25% de la récolte de 2014

Vinification :

Fermentation en fûts de chêne : 50%

Fermentation malolactique : 40%

Pas de collage ni filtration

Mise en bouteille : Avril 2017

Vieillessement en cave : min. 72 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

