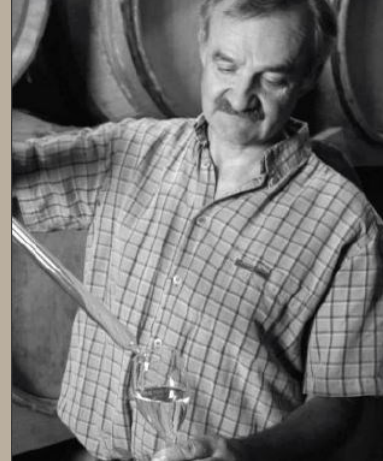


# CHAMPAGNE HUGUES GODMÉ

## *Blanc de Noirs - Brut*



### La cuvée

**CEPAGES :** 100 % Pinot Noir

**SOLS :** Argilo-calcaire

**SOUS-SOLS :** Crayeux

**ELEVAGE :** 6 mois en fûts pour 40 % de l'assemblage

**MILLESIME :** Non

**ASSEMBLAGE :** 55 % Vins de réserve conservés en

cuve

**LIEUX-DITS :** Verzy et Verzenay - Assemblage de parcelles

**TIRAGE :** Avril 2016

### Le domaine

**REGION :** Montagne de Reims

**DOSAGE :** Extra-Brut < 3g/l

**SURFACE DU DOMAINE :** 7,6

**NOMBRE DE PARCELLES :** 40

**VINIFICATION :** Fûts et cuves émaillées

**AGE MOYEN DES VIGNES :** de 3 ans à 70 ans

**REPARTITION DE L'ENCEPAGEMENT :**

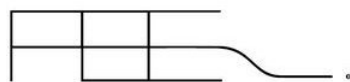
CH = 40 %/Meunier = 16 %/PN = 44 %

**DÉGORGEMENT :** Septembre 2020

**EXPOSITION DES PARCELLES :** Nord et Nord-Est

**TEMPS DE CAVE :** Au minimum 45 mois

**STATUT DU PRODUCTEUR :** BIO 2013/BIODY.2006



Anne-Marie Chabbert

Education au goût des champagnes

**PHILOSOPHIE DU VIGNERON :** Pionnier de la viticulture biologique en Champagne, Hugues GODMÉ est un sage. Il considère que la nature doit s'exprimer et son rôle est de l'observer et parfois de la guider. Les interventions dans les vignes comme dans le chai sont minimales.

#### DESCRIPTEURS FEEL :

FIN - RACÉ - FRAIS

Le vin présente une structure ample et fraîche se déroulant jusqu'à une finale tendue persistante.

#### CHOIX DE FEEL POUR ATELIERS EDUCATION AU GOÛT DES CHAMPAGNES :

Atelier de découverte des champagnes, excellent représentant des Pinots Noirs bien nés et bien élevés.

Atelier « Champagnes » et Atelier « Cépages »

#### ASSOCIATION AVEC LES METS :

Les mets sanguins type viande rouge grillée, rôties et mijotées avec leurs sucs. Nature sans sauce.

La charcuterie italienne raffinée, gouteuse et racée (Coppa, Speck, Mortadelle...).

#### LIEN AVEC CHAMPAGNES A TABLE FEEL :

La cuisine de l'Aubrac de Sébastien Bras à Laguiole et les Champagnes Blancs de Noirs.