



CHAMPAGNE
HUGUES GODMÉ

Blanc de Blancs

Jardins Premiers

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 2018

35% de la récolte de 2017

25% de la récolte de 2016

Vinification :

Fermentation en fûts de
chêne : 50%

Fermentation malolactique : 40%

Pas de collage ni filtration

Mise en bouteille : Avril 2019

Vieillessement en cave : min. 36 mois

Dosage : Brut Nature, non dosé

Contenant disponible :

Bouteille (75cl), Magnum (1.5L)

Jéroboam (3L)

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

