GODMÉ GUILLAUME "VILLAGE VVV ROSÉ - EXTRA BRUT"

4.418.006

CROMBÉ

APPELLATIE

Champagne AOC

CLASSIFICATIE

Premier Cru

LAND

Frankrijk

CÉPAGE(S)

Chardonnay 50%
Pinot Noir 40%
Coteaux Rouge de Verzenay 10%

REGIO

Champagne

SUB-REGIO

Montagne de Reims

TYPE MOUSSERENDE WIJN

Champagne

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

6-8°C



VINIFICATIE

MATURATIE

Staal

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Op 30-jarige leeftijd nam Matthieu Godmé-Guillaume de familiale wijngaard over van zijn moeder Sabine Godmé. Het domein ligt verspreid over Villers-Marmery, Verzy en Verzenay en omvat 5,35 hectare: 1,85 hectare pinot noir en 3,50 hectare chardonnay. De wijnstokken zijn gemiddeld 30 tot 40 jaar oud. Matthieu kiest resoluut voor duurzame wijnbouw. Hij werkt met geselecteerde begroeiing tussen de rijen, gebruikt uitsluitend organische bemesting en vermijdt herbiciden en insecticiden. Door zorgvuldig te snoeien en uit te dunnen beperkt hij de opbrengsten en bewaakt hij de gezondheid van de wijnstokken. De fermentatie gebeurt met inheemse gisten, voornamelijk in Franse eiken vaten. De reservewijnen worden per cru bewaard, zodat voor elk dorp een eigen reserve kan worden samengesteld. De champagnes worden jaarlijks rond half juni ongefilterd en ongeklaard gebotteld. Een opkomend talent om van nabij te volgen.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk