Lacourte-Godbillon

Millesime 2020, Premier Cru Extra Brut

2020, 750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920381527

Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Meeresfrüchte-Tempura (Meeresfrüchte)

Gegrillter Radicchio mit eingelegten Kirschen und Walnüssen (vegetarisch)

Schinken, Lardo, Pata-Negra, hauchdünn serviert (Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 15.06.2026

Informationen zum Wein

Der Cru stammt aus dem Terroir von Ecueil/Les Mesneux. Die Reben – 60 % Pinot noir und 40 % Chardonnay – stehen auf Sand und leichten Tonböden. Ausbau des Grundweins über neun Monate zu 60 % in Fudern. Gefüllt im Juli 2021. Degorgiert wurde am 23. Januar 2026 mit 0 g/l Dosage.

Farbe

blasses Strohgelb, leuchtend und klar

Nase

Der 2020er *Millesime* zeichnet sich durch reife, helle Fruchtaromen, Noten von Zitronen und Zitronensorbet, Kumquats, Kräutern und roten wie blauen Beeren aus. Zudem gibt es Anklänge von weißen Blüten und Patisserie mit einem Hauch Karamell.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Jahrgangschampagner saftig, dicht und aromatisch konzentriert mit einer wiederum hellen Frucht und einer klaren, delikaten Säurestruktur. Das Mousseux ist elegant, der Champagner fein, mit sorbet-artiger Süße und Frische.