GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT

GESCHMACK

Süße	gering	●●○○○	hoch
Säure	gering	●●●●○	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●○○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●○○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	○○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●○	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN
Himbeere
Erdbeere
Waldbeere
Fenchel
Brioche
Haselnuss
Bleistift
Laub
Waldboden

TYP
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2022 bis 2031
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
zugänglich

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2016
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	25 Monate
Dosage	7 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Eichelmann	4/5
Bettane & Desseauve	15,5/20

93/100 ("Der Champagner Franck Pascal Réliance Brut Nature, Jahrgang des Weinguts Champagne Franck Pascal wurde von Falstaff mit 93 Punkten bewertet. Es handelt sich um einen Wein der Rebsorten Pinot Meunier, Pinot