

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

CARRÉS DU MIDI 2018



GESCHMACK

Süß	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

Zitrone
Bratapfel
Haselnuss
Brauner Nougat
Karamell
Brioche
Kandierte Früchte
Honig
Nasse Erde

TYPO

Blanc de Noirs – 100% Pinot Noir
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
viel Autolyse / Brioche

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
körperreich

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

2018

Einzellage Carrés du
Midi in Mardeuil
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Biolog. Säureabbau

minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine

kein Reservewein
40 Monate

Dauer Hefelager

1 Gramm / Liter
Juli 2022

Dosage

1751

Degorgiert

Jahresproduktion

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Jeb Dunnuck

93/100