GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CARRÉS DU MIDI 2018

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

STIL
viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
körperreich

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

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%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Carrés du Midi in Mardeuil
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	großes gebrauchtes Holzfass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	1 Gramm / Liter
Degorgiert	Juli 2022
Jahresproduktion	1751

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Jeb Dunnuck	93/100