

# GAMET, VALLÉE DE LA MARNE

## CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

### CARRÉS DU MIDI 2018



#### GESCHMACK

<b>Süß</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	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

##### Dauer Hefelager

40 Monate

##### Dosage

1 Gramm / Liter

##### Degorgiert

Juli 2022

##### Jahresproduktion

1751

#### BEWERTUNG

##### einfach geniessen

92/100

##### Jeb Dunnuck

93/100