

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

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

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
körperreich



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge Weinberg

2018
Einzellage Carrés du
Midi in Mardeuil

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau Lagerung

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine Dauer Hefelager Dosage

kein Reservewein
40 Monate
1 Gramm / Liter

Degorgiert Jahresproduktion

Juli 2022
1751

BEWERTUNG

einfach genießen Jeb Dunnuck

92/100
93/100