

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT RIVE DROITE



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

Grapefruit
Erdbeere
Haselnuss
Aprikose
Brioche
Karamell
Honig

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2027
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

zugänglich
feine Holznote
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2019 (70%), 2018 und
2017
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
30% Reservewein
25 Monate
5 Gramm / Liter
Juli 2022

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100