GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE HEURTE-LOUP 2018



GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll Reife jugendlich voll gereift Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Zitrone
Quitte
Reife Birne
Karamell
Brioche
Kandierte Früchte
Honig
Nasse Erde

STIL

Kalkstein

viel Brioche feine Holznote finessenreich

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034 12 bis 14°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Jahrgänge

Weinberg

Meunier (100%)

2018

Einzellage Heurte-Loup
in Mardeuil
Haut Valeur
Environnementale

WEINBEREITUNG

Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Biolog. Säureabbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

(HVE)

Lagerung großes gebrauchtes
Holzfass
Reserveweine kein Reservewein

Dauer Hefelager40 MonateDosage0 Gramm / LiterDegorgiertJuli 2022Jahresproduktion2.599 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100