# GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
# CHAMPAGNE BRUT
# RIVE GAUCHE - MAGNUM

## 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
Gruene Birne
Apfelschale
Sternanis
Kalkstein
Fenchel
Brioche

## STIL
zugänglich
finessenreich
leicht

## TYP
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate

## LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2035
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay (33%)<br>Meunier (33%)<br>Pinot Noir / Spätburgunder (33%) |
| **Jahrgänge** | 2017 (70%), 2016 und 2015 |
| **Anbau** | Haut Valeur Environnementale (HVE) |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung |
| **Biolog. Säureabbau** | durchgeführt |
| **Lagerung** | Edelstahltank |
| **Reserveweine** | 30% Reservewein |
| **Dauer Hefelager** | 60 Monate |
| **Dosage** | 5 Gramm / Liter |
| **Degorgiert** | März 2023 |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 90/100 |