GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BRUT
RIVE GAUCHE - JEROBOAM (3 LITER)

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
viel Brioche
zugänglich
finessenreich
leicht

TYP
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Sondergröße - Großformate
viel Brioche

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

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (33%) Meunier (33%) Pinot Noir / Spätburgunder (33%)
Jahrgänge	2016 (70%), 2015 und 2014
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung ausgedehntes Hefelager
Ausbau	Verzicht auf Filtration und Schönung
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reservewein
Dauer Hefelager	72 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen	90/100