

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

STIL

zugänglich
feine Holznote
finessenreich

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2028
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (60%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (40%)
2020 (70%), 2019 und
2018

Jahrgänge

Anbau

Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

30% Reservewein

Dauer Hefelager

25 Monate

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

91/100