

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT CARACTÈRES



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
Kandierte Früchte
Getrocknete Aprikose
Apfelschale
Walnuss
Haselnuss
Brioche
Karamell
Honig

TYP

zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2032
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
feine Holznote
herrlich gereift
milde Säure
finessenreich



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay (5%)
Meunier (80%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)
2016 (30%)
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes

Ausbau

Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine

70% Reservewein von
1999 bis 2014

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen

93/100

Eichelmann

3/5

Bettane & Desseauve

15,5/20

91/100 ("Der
Champagner Philippe