GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT

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
Himbeere
Erdbeere
Waldbeere
Fenchel
Brioche
Haselnuss
Bleistift
Waldboden
Laub

TYP
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN
2024 bis 2029
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL
zugänglich

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (85%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2021 (70%), 2020 (15%) und Rotwein (15%)
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	30% Reserveweine
Dauer Hefelager	22 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2024

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100