

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE 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
Laub
Waldboden

TYP

Rosé
Ohne Jahrgang
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2018
Anbau Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefer
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung Edeltank
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 48 Monate
Dosage 7 Gramm / Liter
Degorgiert Juli 2023

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100
Eichelmann 4/5
Bettane & Desseauve 15,5/20

STIL

zugänglich