GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT LA VALLÉE SUSPENDUE



Chardonnay (5%)

GESCHMACK

Süße hoch gering Säure gering hoch Körper schlank voll jugendlich voll gereift Reife Intensität ausgeprägt verhalten Mineralität hoch gering Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität gering hoch Länge sehr lang kurz

AROMEN

Grapefruit Kandierte Früchte **Apfelschale** Walnuss Haselnuss Brioche Karamell Honiq

STIL

viel Brioche feine Holznote herrlich gereift milde Säure finessenreich

TYP

zum Aperitif für Einsteiger Getrocknete Aprikose für Fortgeschrittene im Holz ausgebaut viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

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



Meunier (80%) Rebsorten Pinot Noir / Spätburgunder (15%) 2016 (30%) Jahrgänge Haut Valeur Anbau Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG spontane Gärung Gärung ausgedehntes Hefelager Ausbau Verzicht auf Filtration und Schönung Biolog. Säureabbau durchgeführt großes gebrauchtes Lagerung Holzfass 70% Reservewein von Reserveweine 1999 bis 2014 Dauer Hefelager 60 Monate

Dosage 4 Gramm / Liter **Degorgiert** Mai 2023 **Jahresproduktion** 5.692 Flaschen

BEWERTUNG

GAMET

la Vollée Suggendue

einfach geniessen Eichelmann Bettane & Desseauve

93/100 3/5 15.5/20