

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



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 Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
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 Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Biolog. Säureabbau Lagerung

Reserveweine

70% Reservewein von
1999 bis 2014

Dauer Hefelager

60 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2023

Jahresproduktion

5.692 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

93/100

Eichelmann

3/5

Bettane & Desseauve

15,5/20