

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

BAS BAUCHETS 2019



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

Mirabelle
Aprikose
Haselnuss
Brauner Nougat
Karamell
Brioche
Kandierte Früchte
Honig
Nasse Erde

TYP

Blanc de Noirs – 100% Meunier
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
12 bis 14°C

STIL

viel Autolyse / Brioche bis zu einer halben Stunde
feine Holznote dekantieren
finessenreich Weißwein-, großes Champagner-
körperreich oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten
Jahrgänge
Weinberg

Meunier (100%)
2019
Einzellage Carrés du
Midi in Mardeuil
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung
Ausbau

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Biolog. Säureabbau
Lagerung

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Reserveweine
Dauer Hefelager

kein Reservewein
40 Monate

Dosage
Degorgiert

6 Gramm / Liter
Oktober 2023

Jahresproduktion

1.635 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen
Jeb Dunnock

92/100
94/100