GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE ROCHERETS 2019



GESCHMACK

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

AROMEN

Zitrone
Bratapfel
Haselnuss
Brauner Nougat
Karamell
Brioche
Kandierte Früchte
Honig
Nasse Erde

STIL

viel Brioche feine Holznote finessenreich körperreich

TYP

Blanc de Noirs - 100% Pinot Noir Blanc de Noirs im Holz ausgebaut Einzellage Essensbegleiter Jahrgangschampagner viel Autolyse / Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033 12 bis 14°C bis zu einer halben Stunde dekantieren Weißwein-, großes Champagneroder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)

Jahrgänge

Weinberg

Einzellage Carrés du
Midi in Mardeuil
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt großes gebrauchtes Lagerung Holzfass Reserveweine kein Reservewein Dauer Hefelager 40 Monate 5 Gramm / Liter Dosage **Degorgiert** November 2023 **Jahresproduktion** 1.627 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen 92/100 Jeb Dunnuck 94/100