GAMET, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT
RIVE DROITE

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
Erdbeere
Haselnuss
Aprikose
Brioche
Karamell
Honig

STIL
zugänglich
feine Holznote
finessenreich

TYP
zum Aperitif
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
Blanc de Noirs

LAGERN & SERVIEREN
2025 bis 2030
8 bis 10°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Meunier (85%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2021 (60%), 2020
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	40% Reservewein
Dauer Hefelager	25 Monate
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2024
Jahresproduktion	39.231 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	91/100
Jeb Dunnuck	90/100