

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%)
2022 (70%), 2021
Weinberge in Fleury-la-
Rivière und Damery
Haut Valeur
Environnementale
(HVE)

Jahrgänge

Weinberg

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Reserveweine

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Reinzuchthefer
durchgeführt
Edelstahltank
40% Reservewein
20 Monate
4 Gramm / Liter
März 2025
45.415 Flaschen

BEWERTUNG

einfach genießen

91/100

Jeb Dunnock

90/100