

# GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ EXTRA BRUT



## GESCHMACK

|                    |            |           |                |
|--------------------|------------|-----------|----------------|
| <b>Süße</b>        | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Säure</b>       | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Körper</b>      | schlank    | ● ● ● ● ● | voll           |
| <b>Reife</b>       | jugendlich | ● ● ● ● ● | voll gereift   |
| <b>Intensität</b>  | verhalten  | ● ● ● ● ● | ausgeprägt     |
| <b>Mineralität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Holzeinsatz</b> | kein Holz  | ● ● ● ● ● | sehr viel Holz |
| <b>Komplexität</b> | gering     | ● ● ● ● ● | hoch           |
| <b>Länge</b>       | kurz       | ● ● ● ● ● | sehr lang      |

## AROMEN

Himbeere  
Erdbeere  
Waldbeere  
Fenchel  
Brioche  
Haselnuss  
Bleistift  
Laub  
Waldboden

## STIL

zugänglich

## TYP

Rosé  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
zum Aperitif

## 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 und  
Rotwein (8%)

### Jahrgänge

### Weinberg

Weinberge in Fleury-la-  
Rivière und Damery

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

30% Reserveweine

### Dauer Hefelager

20 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

März 2025

### Jahresproduktion

5.847 Flaschen

## BEWERTUNG

einfach genießen

89/100