

# GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE EXTRA BRUT CARACTÈRES



## 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

Grapefruit  
Kandierte Früchte  
Getrocknete Aprikose  
Apfelschale  
Haselnuss  
Walnuss  
Brioche  
Karamell  
Honig

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Einzellage  
im Holz ausgebaut  
viel Brioche

## LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2031  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

viel Brioche  
feine Holznote  
herrlich gereift  
milde Säure  
finessenreich



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay (5%)  
Meunier (80%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)  
2015 (30%)  
Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

### Jahrgänge

### Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes

### Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

großes gebrauchtes  
Holzfass

### Reserveweine

70% Reservewein von  
1999 bis 2014

### Dauer Hefelager

60 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juli 2022

## BEWERTUNG

<b>einfach geniessen</b>	93/100
<b>Eichelmann</b>	3/5
<b>Bettane &amp; Desseauve</b>	15,5/20