

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE BRUT



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

Himbeere
Erdbeere
Waldbeere
Fenchel
Brioche
Haselnuss
Bleistift
Laub
Waldboden

TYP

Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
zum Aperitif

LAGERN & SERVIEREN

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

STIL

zugänglich



WEINBAU

Rebsorten

Meunier (100%)

Jahrgänge

2016

Anbau

Haut Valeur

Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

Edelstahltank

Reserveweine

kein Reservewein

Dauer Hefelager

25 Monate

Dosage

7 Gramm / Liter

Degorgiert

März 2021

BEWERTUNG

einfach geniessen

92/100

Eichelmann

4/5

Bettane & Desseauve

15,5/20