

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE HEURTE-LOUP 2018



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

Zitrone
Quitte
Reife Birne
Karamell
Brioche
Kandierte Früchte
Honig
Nasse Erde
Kalkstein

TYP

Blanc de Noirs - 100% Meunier
Blanc de Noirs
im Holz ausgebaut
Einzellage
Essensbegleiter
Jahrgangschampagner
viel Brioche

LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2034
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas



WEINBAU

Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2018
Weinberg	Einzellage Heurte-Loup in Mardeuil Haut Valeur
Anbau	Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Ausbau	durchgeführt großes gebrauchtes Holzfass
Biolog. Säureabbau	kein Reservewein
Lagerung	40 Monate
Reserveweine	0 Gramm / Liter
Dauer Hefelager	Juli 2022
Dosage	2.599 Flaschen
Degorgiert	
Jahresproduktion	

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100