

GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE NOIRS BRUT NATURE CERISIERES 2019



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
Bratapfel
Haselnuss
Brauner Nougat
Karamell
Brioche
Kandierte Früchte
Honig
Nasse Erde

TYP

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

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033
12 bis 14°C
bis zu einer halben Stunde
dekantieren
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

viel Brioche
feine Holznote
finessenreich
körperreich

WEINBAU

Rebsorten Meunier (100%)
Jahrgänge 2019
Weinberg Einzellage Carrés du
Midi in Mardeuil
Haut Valeur
Anbau Environnementale
(HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
Ausbau
Biolog. Säureabbau durchgeführt
Lagerung großes gebrauchtes
Holzfass
Reserveweine kein Reservewein
Dauer Hefelager 40 Monate
Dosage 2 Gramm / Liter
Degorgiert Oktober 2023
Jahresproduktion 341 Flschen

BEWERTUNG

einfach genießen 92/100