

# GAMET, VALLÉE DE LA MARNE CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT RIVE DROITE



## 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  
Erdbeere  
Haselnuss  
Aprikose  
Brioche  
Karamell  
Honig

## STIL

zugänglich  
feine Holznote  
finessenreich

## TYP

zum Aperitif  
für Einsteiger  
für Fortgeschrittene  
Blanc de Noirs

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2030  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas



## WEINBAU

### Rebsorten

Meunier (85%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (15%)

### Jahrgänge

2021 (60%), 2020

### Anbau

Haut Valeur  
Environnementale  
(HVE)

## WEINBEREITUNG

### Gärung

Reinzuchthefer

### Biolog. Säureabbau

durchgeführt

### Lagerung

Edelstahltank

### Reserveweine

40% Reservewein

### Dauer Hefelager

25 Monate

### Dosage

4 Gramm / Liter

### Degorgiert

Juni 2024

### Jahresproduktion

39.231 Flaschen

## BEWERTUNG

### einfach genießen

91/100