

Maison Gamet

Blanc de Blancs Vintage 2018



CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

Art. Nr.	5359
Rebsorten	100% Chardonnay
Jahrgang	2018 (Jahrgangschampagner)
Ausbau	Eichenfass, 10 Monate Hefelager
Flaschenreife	5 Jahre
Dosage	0 g/L (Brut Nature)
Alkohol	12,5% Vol.
Bewirtsch.	HVE 3 + VDC (nachhaltig)
Anbaugebiet	AOC Champagne, Marne-Tal
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Eine einmalige Cuvée, 2018 gemeinsam von Marianne und Jean-François kreiert. Ausbau im Eichenfass mit 10 Monaten Hefelager, anschließend 5 Jahre Kellerreife. Brut Nature – Dosage 0 g/L: der Champagner in seiner reinsten, unverschleierte Form.

Lage

Der Chardonnay stammt vom rechten Marne-Ufer (Fleury-la-Rivière, Damery) mit Süd-/Ostausrichtung auf sandigen, mergeligen Böden. 5% wurden im Rahmen des für Récoltant-Manipulant erlaubten Zukaufs erworben – ein außergewöhnliches Einzelstück im sonst Meunier-dominierten Marne-Tal.

Verkostungsnotiz

Ein klarer Ausdruck des reinen Chardonnay mit feinen Holznoten aus dem Eichenfassausbau. 5 Jahre Kellerreife und die Brut-Nature-Dosage von 0 g/L lassen den puren Sortencharakter und das Terroir des rechten Marne-Ufers ohne jede Verschleierung sprechen. Einmalige Jahrgangscuvée.

Das Weingut

Maison Gamet liegt auf beiden Seiten der Marne: vom linken Ufer in Mardeuil bis zum rechten in Fleury-la-Rivière und Damery. Begonnen in den 1950ern von den Großeltern, übernahmen die Geschwister Marianne und Jean-François im Jahr 2018. 8,6 Hektar sind auf 3 Dörfer verteilt, mit 80% Meunier als Leitrebsorte. Récoltant-Manipulant heißt Anbau, Ernte und Vinifikation befinden sich in eigener Hand – ein Gütesiegel für Qualität in der Champagne.

