

Maison Gamet

Nombrillères Vintage 2020



CHAMPAGNE

EINZELLAGE

EXTRA BRUT

Art. Nr.	5358
Rebsorten	100% Chardonnay
Jahrgang	2020 (Jahrgangschampagner)
Ausbau	Demi-muid, 10 Monate Hefelager
Flaschenreife	Mind. 4 Jahre
Dosage	1 g/L (Extra Brut)
Alkohol	12,5% Vol.
Boden	Ton, Kalkstein (Nordausrichtung)
Anbaugebiet	AOC Champagne, Marne-Tal
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Spontanvergärung im Demi-muid (600L Eichenfass), 10 Monate Hefelager, mindestens 4 Jahre Kellerreife. Dosage nur 1 g/L – praktisch Brut Nature. Ein Single-Vineyard-Champagner, der den reinsten Ausdruck des Terroirs und seiner Geschichte zeigt.

Lage

„Nombrillères“ ist ein Lieu-dit in Mardeuil am linken Marne-Ufer – zwei Parzellen, 1987 vom Großvater und 2006 vom Vater z.T. neu bepflanzt. D.h. drei Generationen prägen diesen Weinberg. Nordausrichtung auf Ton-Kalk-Böden – die kühlere Exposition gibt dem Chardonnay seine feine Säure und komplexe Spannung.

Verkostungsnotiz

Ein kraftvoller Chardonnay aus nordausgerichteter Einzellage mit gelben Fruchtnoten, holzigen Tönen sowie Mandel- und Röstbrotaromen aus dem Demi-muid-Ausbau. 4 Jahre Kellerreife und die minimale Dosage von nur 1 g/L lassen das Terroir von Nombrillères unverschleiert sprechen.

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.

