

Maison Gamet

Rosé NV



CHAMPAGNE

ROSÉ

EXTRA BRUT

BLEND

Art. Nr.	5355
Rebsorten	85% Meunier, 15% Pinot Noir
Rotweinanteil	8–10% Pinot Noir (Carrés du Midi)
Assemblage	70% Basis 2023, 30% Reserve 2022/2021
Rebalter	Durchschnitt 50 Jahre
Dosage	4 g/L (Extra Brut)
Alkohol	12,5% Vol.
Bewirtsch.	HVE 3 + VDC (nachhaltig)
Anbaugebiet	AOC Champagne, Marne-Tal
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Basis ist dieselbe Cuvée wie die der Rive Droite, assembliert mit 8–10% hauseigenem Rotwein aus Pinot Noir der Parzelle Carrés du Midi – geerntet bei voller Reife für fruchtbetonte Aromatik. Spontanvergärung, Ausbau im Edelstahltank für maximale Frische. Dosage nur 4 g/L (Extra Brut).

Lage

Die Grundweine stammen vom rechten Marne-Ufer (Fleury-la-Rivière, Damery), der Rotweinanteil von der Einzellage „Carrés du Midi“ – wörtlich die „Mittagsfelder“ – in Mardeuil am linken Ufer. So vereint der Rosé beide Marne-Ufer in einem Champagner: die Reife des Südens und die Struktur des Nordens.

Verkostungsnotiz

Johannisbeerig und fruchtig mit Noten von roten Beeren und einem Hauch Lakritz. Der hauseigene Pinot-Noir-Rotwein aus Carrés du Midi gibt dem Champagner seine fruchtbetonte Tiefe, die Extra-Brut-Dosage von 4 g/L hält ihn schlank und präzise.

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.

