

Maison Gamet

Rive Gauche NV



CHAMPAGNE

BLEND

EXTRA BRUT

MARDEUIL

Art. Nr.	5351
Rebsorten	55% Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Assemblage	85% Basis 2022, 15% Reserve 2021
Rebalter	Durchschnitt 50 Jahre
Dosage	5 g/L (Extra Brut)
Flaschenreife	20 Monate
Alkohol	12,5% Vol.
Bewirtsch.	HVE 3 + VDC (nachhaltig)
Anbaugebiet	AOC Champagne, Marne-Tal
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Spontanvergärung mit „pied de cuve“ vom linken Ufer. Malolaktische Gärung, bewusst niedriger Schwefeleinsatz. Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank zur Bewahrung von Frische und Aromatik. 20 Monate Flaschenreife. Dosage 5 g/L (Extra Brut).

Lage

„Rive Gauche“ – das „linke Ufer“ der Marne. Alle 3 Rebsorten stammen ausschließlich aus Mardeuil, dem Heimatdorf des Vaters. Die Nordausrichtung der Lagen verleiht den Trauben eine lange Säurestruktur und eine feine Mineralität – das Gegenstück zum reiferen rechten Ufer. Böden aus Ton und Kalkstein.

Verkostungsnotiz

Klar und hellgelb im Glas. Zitrusnoten von Grapefruit, geröstete Mandeln und Akazienblüten. Die Nordausrichtung von Mardeuil gibt dem Champagner seine feine Säurelinie und dezente Bitternote. Ein strafferer, mineralischerer Stil als der der Rive Droite. Wunderbar zum Aperitif oder zu Fischgerichten.

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.

