

Maison Gamet

Rive Droite NV



CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS

EXTRA BRUT

Art. Nr.	5350
Rebsorten	85% Meunier, 15% Pinot Noir
Assemblage	70% Basis 2022, 30% Reserve 2021
Rebalter	50 Jahre
Dosage	4 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

Seit 2018 ausschließlich Spontanvergärung mit „pied de cuve“, getrennt nach Terroir (rechtes und linkes Ufer). Malolaktische Gärung, bewusst niedriger Schwefeleinsatz. Ausbau auf der Feinhefe im Edelstahltank zur Bewahrung von Frische und Aromatik. 20 Monate Flaschenreife. Dosage nur 4 g/L (Extra Brut).

Lage

„Rive Droite“ – das „rechte Ufer“ der Marne. Assemblage aus Fleury-la-Rivière und Damery, dem Heimatort der Mutter. Nach Süden und Osten exponierte Lagen. Sandige, ton-kalkhaltige und mergelige Böden („marneux“), die den Trauben eine besonders hohe Reife verleihen.

Verkostungsnotiz

Pfirsichfarben im Glas mit der reifen Frucht der schwarzen Trauben. Rund, frisch und fruchtig mit ausgeprägter Erdbeernote. Die Extra-Brut-Dosage von nur 4 g/L lässt das Terroir des rechten Marne-Ufers klar sprechen. Ideal zum Aperitif, zu Sommersalaten und herzhaften Tartes.

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.

