



*Спаруца*

**GAMET**

CHAMPAGNE

MAISON FAMILIALE DANS LA VALLÉE DE LA MARNE  
MARDEUIL • DAMERY • FLEURY-LA-RIVIÈRE



«Развивайтесь с уважением к окружающей среде и непременно следуйте виноградарству, основанному на ритмах природы»

Семья Гаме

Maison Gamet - это союз двух семей с разных берегов Марны. История винодельни началась в 1992 году, когда Филипп Гаме из деревни Мардей женился на Фабьен родом из Флери-ля-Ривьер. Супруги родились в семьях виноградарей и с ранних лет увлекались семейным фермерским делом. Семья Гаме из числа тех, которые чтут традиции, не пренебрегая современными технологиями и ноу-хау. Еще прабабушка Филиппа задала тенденцию на рост мелких виноделов после Второй мировой войны за счет совершенствования ремесленного труда в Шампани. Сегодня под именем Maison Gamet объединены амбициозность сына Жан-Франсуа, мудрость Филиппа, страсть Фабьен и гибкий ум дочери Марианны. Именно командная работа, где каждое поколение вкладывает свои идеи и труд позволяет создавать традиционное шампанское с современным подходом и аутентичным флером.

Виноградники Maison Gamet расположены по обе стороны реки Марны. В этой части региона Шампань почвы в основном состоят из глины и известняка, однако можно встретить песчаник, особенно во Флери-ля-Ривьер. Такой тип почв способствует особой минеральности и кремовому финишу в винах. Миссия этого дома - открыть для вас особенности шампанского с разных почв: глинистых, известняковых и песчаных. Стоит отметить, что возраст лоз варьируется от 25 до 50 лет. К ним относятся с большой любовью и уважением, придерживаясь экологически чистых методов культивирования, об этом свидетельствует сертификат «High Environmental Value».

В коллекцию Maison Gamet входят шампанские от Blanc de Noirs до ассамбляжей из резервных вин разных лет. Здесь нет запретов и пока Филипп отдает предпочтение ассамблированию, его сын Жан-Франсуа осторожно разрабатывает коллекцию шампанского «Parcelaire», основанную на урожае с нетипичных почв долины Марны.



## Rive Gauche

Рив Гош



● Elegant  
● Noble  
● Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Апелласьон:** Champagne AOC (Шампань)

**Производитель:** Maison Gamet (Мейзон Гамэ)

**Сорта винограда:** Пино Менье, Пино Нуар, Шардоне

**Особенность:** ручной сбор урожая, возраст лоз от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства

**Выдержка:** не менее 35 месяцев

**Гастрономия:** аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов

**Температура подачи:** 8-10 °С



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Rive Droite Blanc de Noir

Рив Друа Блан де Нуар



Elegant  
Noble  
Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Апелласьон:** Champagne AOC (Шампань)

**Производитель:** Maison Gamet (Мейзон Гамэ)

**Сорта винограда:** Пино Менье, Пино Нуар

**Особенность:** ручной сбор урожая, возраст лоз от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства

**Выдержка:** не менее 25 месяцев на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** аперитив, блюда из рыбы и морепродуктов

**Температура подачи:** 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Caracteres

Карактер



**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Апелласьон:** Champagne AOC (Шампань)

**Производитель:** Maison Gamet (Мейзон Гамэ)

**Сорта винограда:** Пино Менье, Пино Нуар, Шардоне

**Особенность:** ручной сбор урожая, возраст лоз от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства

**Выдержка:** 45 месяцев на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** аперитив, блюда из морепродуктов

**Температура подачи:** 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Caracteres

Карактер



● Elegant  
● Noble  
● Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Апелласьон:** Champagne AOC (Шампань)

**Производитель:** Maison Gamet (Мейзон Гамэ)

**Сорта винограда:** Пино Менье, Пино Нуар, Шардоне

**Особенность:** ручной сбор урожая, возраст лоз от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства

**Выдержка:** 45 месяцев на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** аперитив, блюда из морепродуктов

**Температура подачи:** 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Caracteres

Карактер



● Elegant  
● Noble  
● Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Апелласьон:** Champagne AOC (Шампань)

**Производитель:** Maison Gamet (Мейзон Гамэ)

**Сорта винограда:** Пино Менье, Пино Нуар, Шардоне

**Особенность:** ручной сбор урожая, возраст лоз от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства

**Выдержка:** 45 месяцев на дрожжевом осадке

**Гастрономия:** аперитив, блюда из морепродуктов

**Температура подачи:** 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Millesime Brut Nature

Миллезим Брют Натюр



Elegant  
Noble  
Delicate

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Апелласьон:** Champagne AOC (Шампань)

**Производитель:** Maison Gamet (Мейзон Гамэ)

**Сорта винограда:** Пино Менье, Пино Нуар, Шардоне

**Особенность:** ручной сбор урожая, частичная ферментация в дубовых бочках, возраст лоз от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства

**Выдержка:** 45 месяцев

**Гастрономия:** ризотто, блюда из рыбы, деликатные блюда из белого мяса

**Температура подачи:** 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Rose

Розе



**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Апелласьон:** Champagne AOC (Шампань)

**Производитель:** Maison Gamet (Мейзон Гамэ)

**Сорта винограда:** Пино Менье, Пино Нуар

**Особенность:** ручной сбор урожая, возраст лоз от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства

**Выдержка:** не менее 18 месяцев

**Гастрономия:** аперитив, блюда из морепродуктов

**Температура подачи:** 8-10 °C



## Rose de Saignee

Розе де Сенье



**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Апелласьон:** Champagne AOC (Шампань)

**Производитель:** Maison Gamet (Мейзон Гамэ)

**Сорта винограда:** Пино Менье 100%

**Особенность:** ручной сбор урожая, мацерация сусла продолжительностью до 36 часов, произведено методом Сенье, возраст лоз от 25 до 50 лет, органический тип виноградарства

**Выдержка:** 40 месяцев

**Гастрономия:** аперитив, блюда из морепродуктов

**Температура подачи:** 8-10 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**