

PRESTIGE CHARLES MILLÉSIMÉE

Un champagne fin et robuste, en totale harmonie avec la personnalité de son millésime : maturité et équilibre...

La Prestige Charles millésimée arbore un tempérament alliant finesse, complexité, et équilibre. Fort d'une garde de plus de 8 ans, d'une fraîcheur et d'une structure constitutive des vins d'exception, ce millésime rare, issu d'une année difficile, est un brillant témoignage du savoir-faire traditionnel de la Maison Gardet.

► Données techniques

La Prestige Charles millésimée est composée à 70% de Chardonnay principalement de la Côte des Blancs « Grand et Premier Cru » et à 30% de Pinot Noir en provenance de vignobles de la Montagne de Reims « Premier Cru ». La fermentation malo-lactique n'est pas opérée, permettant une garde plus longue de ce vin millésimé.

Dosage : environ 8 g/l.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 3 à 5 ans.

► Caractéristiques organoleptiques

La robe, jaune or, diffuse une lumière douce et brillante, vivante, joyeuse.

Le nez est aussitôt perçu gourmand et frais : quelques notes vives d'agrumes (zestes d'orange et de citron), de fruits blancs (poire) et jaunes (pêche) bien mûrs laissent deviner des accents suaves plus profonds, reflet d'une constitution robuste et identitaire. La fraîcheur et la générosité du vin cohabitent lui donnant de la force, de la présence.

La bouche révèle des notes épicées douces de vanille et florales (tubéreuses) associées à quelques touches de poivre blanc côtoient une belle et intense minéralité. L'éclat du vin est total avec un sillage gustatif inoubliable. Les deux cépages « blanc et noir » sont en harmonie, alliant une texture élégante et équilibrée à une belle persistance aromatique.

► Alliances gastronomiques

Un champagne millésimé offrant une forme de « corpulence » qui le positionne en accompagnement de mets délicats, naturels et goûteux tels que des queues de langouste, un Saint-Pierre grillé, un Bar au sel... Cependant, son extrême délicatesse le place sans hésiter et par excellence à l'apéritif dans un cadre de grande classe. Un champagne racé, paisible.

► Disponible en bouteille.

► Récompenses

Décanter 2011 (Médaille d'argent).

Guide Hachette des vins 2011 : 1 étoile.

Guide Euvrad 2011.

Vinalies internationales (Médaille d'or).

Guide Gilbert et Gaillard (Note : 85/100).

Guide Euvrad Garnier 2012 (Citation).

