

**PRESTIGE
CHARLES GARDET
MILLÉSIME 2006**

Assemblage de vins d'exception, la cuvée Prestige Charles Gardet est toujours un brillant témoignage du savoir-faire traditionnel de la Maison Gardet. Ce Millésime 2006 s'exprime particulièrement par la structure et la droiture de ses arômes.



Cépages & Terroir



Chardonnay - 70%

Provenance : Côte des Blancs (Cuis)
Montagne de Reims (Trépail)



Pinot Noir - 30%

Provenance : Montagne de Reims (Aÿ)

Premiers & Grands Crus uniquement

Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

Fermentation alcoolique, pas de fermentation malolactique
Elevage pendant 8 mois

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 12 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Brut: 5 g/L

A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave

Le Millésime

Météorologie Une année plutôt chaude et sèche. L'hiver a été très froid et l'été très chaud.

Vendange Début : mi-septembre 2006
Conditions : Température chaude et sèche
Caractéristiques : Abondante, riche en sucres.

Bilan La nature s'est montrée généreuse en nous offrant en abondance une vendange de qualité. La quantité cette année là, a permis de réaliser un tri sélectif des grappes. Le poids moyen des grappes se situe entre 140 et 160g.

Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10 °C

Robe Jaune or pâle aux reflets argentés; bulle vivante & joyeuse.

Nez Franc et expressif; Notes de fruits compotés (tarte tatin, tarte à l'abricot caramélisé au romarin); Pointe de minéralité et fruits secs; Robuste, généreux, puissant.

Bouche Fraicheur et structure; Fruits secs, noisette et pain grillé; Fruits jaunes mûrs, pamplemousse; Finale très douce, des notes minérales, persistance aromatique; Texture élégante, harmonieuse, équilibrée.

Alliances gastronomiques

Queues de langouste, Saint-Pierre grillé, Bar au sel;
Ou en apéritif pour de grandes occasions.

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : Avril 2007

Flaconnages: bouteilles

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :
Diam, en liège technologique.

Garde après expédition : Prêt à la
dégustation, peut être gardé en conditions
de cave jusque 10 ans.



Récompenses

- Decanter World Wine Awards (2021):
93 points
- Wine Enthusiast (2020) : 92 points