



CHAMPAGNE  
**GARDET**

Depuis 1895



Disponible en  
bouteille

## BRUT BLANC DE BLANCS

*Un champagne aérien entre pureté et minéralité...*

Un vin à la recherche de l'équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et la maturité. Si trop de fraîcheur nuit à la typicité des Blancs de Blancs, la Maison Gardet a souhaité lui donner un peu de corps afin de l'installer dans la durée.

- **Données techniques**

Le Brut Blanc de Blancs est composé à 100% de Chardonnay issus de vignobles Grand Cru de la côte des blancs.

Dosage : 6 g/l.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 3 à 5 ans.

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est jaune or vert, douce et brillante.

Le nez exprime une fraîcheur vive faite d'arômes fins et frais de vétiver, de chlorophylle et d'agrumes. Des notes plus profondes rappellent le froment et la mie de pain.

La bouche est droite, pure, fraîche, constituée de matière fine et légère lui imprimant un caractère aérien. En se réchauffant, la maturité s'exprime autour d'une texture plus robuste et suave. La finale, légèrement amère et agréable, traduit un dosage modéré et respectueux de l'équilibre du vin.

- **Alliances gastronomiques**

Un vin qui s'accommodera parfaitement avec des poissons et crustacés.

