



CHAMPAGNE  
**GARDET**

Depuis 1895

## BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

*Un vin à la texture charnue, à la fois consistante et souple...*

Un champagne bien dans son rang de Premier Cru exprimant la fraîcheur et l'élégance d'un corps bien né. Un vin au sillage précis et pointu. Une valeur sûre dans la gamme des champagnes Gardet, reflet du savoir-faire de la Maison.

- **Données techniques**

Le Brut Premier Cru est composé à 60% de Pinot Noir et 40% de Pinot Meunier, issus du vignoble « Premier Cru » d'Hautvillers (Berceau du Champagne).

Dosage : 8 g/l.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 2 à 3 ans.

- **Caractéristiques organoleptiques**

**La robe** est or jaune pâle laissant s'échapper des milliers d'étoiles...

**Le nez** affiche aussitôt des notes fruitées, de fruits écrasés, type raisins et de fruits rouges compotés (fraise, framboise) à maturité et en pleine expression de leurs arômes essentiels. Une belle fluidité associée à une douce harmonie aromatique.

**La bouche** est suave, douce, un équilibre fait d'une texture apaisante rappelant le charnu, le consistant, la souplesse et une ossature où sont présentes la fraîcheur et la vivacité. Une sensation d'équilibre, de calme est l'impression donnée par la dégustation.

- **Alliances gastronomiques**

Un vin idéal à l'apéritif ou sur des petites entrées suaves telles que canard au pruneau, Jabugo, foie gras... Il apporte un bel équilibre entre notes moelleuses des mets et minéralité du vin.

- **Récompenses**

Wine Spectator : 90/100

Gault & Millau 15/20



Disponible en  
bouteille  
magnum

