



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

BRUT RESERVE

Un champagne à l'allure de pleins et de déliés, charnu et dense...

Un vin élégant et typé exprimant du consistant, du fondu, de la structure et de l'équilibre.

Un champagne exprimant parfaitement toute la puissance de la double signature du style Gardet, entre modernité et tradition.

- **Données techniques**

Le Brut Reserve est l'équilibre parfait des 3 cépages pour 1/3 de chaque auquel on ajoute 25% de vins de réserve élevés sous bois.

Dosage : 6 g/l.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 2 à 3 ans.

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe or jaune miel, brillante.

Le nez est vineux, brioché. Il évoque les viennoiseries, la pâte à gâteau, la pâtisserie. Des notes chaleureuses de fruits jaunes mûrs (abricot) apparaissent.

La bouche s'exprime dans un fondu, un délié lui donnant une allure vive et élancée. La trame structurée, ronde et fine se dévoile. L'équilibre se fait entre la puissance ronde associée aux arômes de fruits confits, d'écorces d'orange et d'angélique. La longueur est moyenne. La finale reste fraîche et persistante dans une dimension de délicate complexité.

- **Alliances gastronomiques**

Un champagne pour la table, à associer avec des viandes braisées, des volailles grasses telles que oies et chapons cuisinées de façon naturelle de sorte à extraire les sucs de la viande.

- **Récompenses**

Jancis Robinson 2016 : 16.5/20

Dussert Gerber 2014

Gault & Millau 2013

Guide Hachette 2017, 1 étoile



Disponible en
demie
bouteille
magnum

