



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

BRUT TRADITION

Robustesse d'un Brut dans la plus pure tradition Gardet...

Grâce à une sélection méticuleuse de raisins de qualité, ce champagne composé à 90% de cépages noirs en provenance de l'ensemble de la Champagne. Un modèle du Brut non millésimé, emblème du savoir-faire de la Maison Gardet, celui qui guide le style, qui conserve l'empreinte de la mémoire organoleptique des vins Gardet.

- **Données techniques**

Le Brut Tradition est issu pour 45% de Pinot Noir, 45% de Meunier et 10% de Chardonnay.

Dosage : 8 g/l

Température de dégustation : entre 8 et 10°C

Conservation : 2 à 3 ans

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est or jaune miel

Le nez s'affirme franchement ouvert des notes de froment et de craie explosent.

La bouche est expressive immédiatement sur des fruits blancs à noyau. L'ensemble est frais, consistant, charnu et tendu. La bouche, dans la parenté des vins de la lignée Gardet, présente à la fois de la tension et du rythme, soutenu par une belle acidité et un équilibre entre souplesse et dureté. Une belle ossature pour un vin en plein devenir, entre douceur et velouté des Meuniers et droiture des Pinots Noirs. Un bel équilibre entre les arômes, le goût et la longueur.

- **Alliances gastronomiques**

Un champagne à apprécier pour sa vraie nature. Il convient à un apéritif convivial, entre amis ou en famille.

- **Récompenses**

Jancis Robinson 2016 : 16/20

Wine Spectator 2014 90/100

Decanter 2012 : médaille d'or



Disponible en
demie
bouteille
magnum
jéroboam
mathusalem
nabuchodonosor



COLLECTION TRADITION - Harmonie & Tradition