

120 ANS

CUVÉE ANNIVERSAIRE

Edition Limitée

1895-2015

...1 Cuvée, 12 Vendanges, 120 Années d'Histoire...


CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

15 septembre 1943, après une année sans gelée à la météo clémente, les vendanges commencent en Champagne... C'est également le point de départ de cette cuvée composée de 12 millésimes. L'assemblage nous amène ensuite en 1947, une année exceptionnelle, pendant laquelle les maladies semblent avoir déserté le vignoble Champenois. Les dix millésimes suivants ont ensuite été choisis pour magnifier cet assemblage d'une rare finesse, retraçant les plus belles années du Champagne jusqu'aux vendanges 2011. Cet assemblage particulier, allié au savoir-faire de la maison Gardet, donne à cette cuvée sa typicité et sa singularité. Des années différentes, un savoir-faire transmis de génération en génération font de ce vin, un champagne unique, ancré dans le passé et définitivement énigmatique.

► Données techniques

Assemblage de 12 vendanges : 1943, 1947, 1959, 1988, 1995, 1996, 1997, 1998, 2000, 2001, 2002, 2011, dont 15% de très vieux millésimes.

La Cuvée des 120 ans est issue pour 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay.

Dosage : environ 2g/L, Extra-Brut.

Température de dégustation : 9 à 11°C.

Conservation : 3 à 5 ans, couchée à l'abri de la lumière.

► Caractéristiques organoleptiques

La robe, jaune pâle, dévoile des reflets argentés.

Le nez est frais, intense aux accents floraux.

En bouche, l'attaque est vive, révélant la fraîcheur caractéristique de cette cuvée, et laisse percer des arômes de citron vert et confit.

► Alliance gastronomique

A l'apéritif ou en accompagnement de mets raffinés: carpaccio de St-Jacques, crustacés, petits gibiers ou encore un Turbot Rossini avec sa sauce au foie gras et son jus de veau aux truffes...

► Disponibilité

12 000 bouteilles

1 200 magnums

120 jéroboams

12 mathusalems

Bouteilles numérotées.

