



CHAMPAGNE  
**GARDET**

Depuis 1895

## EXTRA BRUT SELECTED RESERVE

*Un champagne à la profondeur envoûtante ....*

Un vin marqué par les cépages noirs de la Champagne, représentatif du style traditionnel de la Maison Gardet et associant des vins de réserve élevés sous bois. Un vin dont le caractère affirmé et puissant réjouira les amateurs de champagnes atypiques.

- **Données techniques**

Le Brut Selected Reserve est issu d'un équilibre parfait des trois cépages pour 1/3 de chaque, auquel on ajoute 25% de vins de réserve élevés sous bois. Il est ensuite conservé un an en foudre de chêne.

Dosage : 4 g/l

Température de dégustation : entre 8 et 10 °C.

Conservation : 2 à 3 ans

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est or jaune soutenu, avec une certaine brillance.

Le nez reste discret voire fermé. Une légère impression d'austérité se dégage. Des notes de froment apparaissent. Un aspect sérieux, droit, lui donnant une allure de gentleman....

La bouche dévoile la vérité du vin autour des arômes puissants de pâte de fruits, de fruits confits (orange) associés à un mélange d'épices (cannelle).

La texture est serrée, tendue et ferme renforçant le caractère « sérieux » du vin. La minéralité sous-jacente s'exprime tout au long de la dégustation telle un fil conducteur de la personnalité du vin. Celle-ci met en relief la complexité et puissance du vin.

- **Alliances gastronomiques**

Un champagne à apprécier et à déguster comme un Cognac ou un vieil Armagnac, pour sa vraie nature voire sa nature vraie. L'associer avec des viandes riches en goûts permettra de le sublimer davantage.

- **Récompenses**

Wine Spectator : 92/100

Decanter 2011 : médaille d'argent

Guide Hubert : 16/20



Disponible en  
bouteille  
(série limitée, numérotée)

**COLLECTION EXTRA BRUT - Patience & Fraîcheur**

