



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

PRESTIGE CHARLES GARDET ROSÉ DE SAIGNÉE PREMIER CRUMILLÉSIMÉ

Un vin à la hauteur de son millésime, ouvert, riche et solaire...

Un champagne à l'image de la rose qui en est l'emblème. Un vin aux saveurs ordonnées comme les pétales de la rose. Un vin dont le développement laisse penser à l'éclosion d'un bouton de rose. Une tessiture de goût entre le soyeux et le velouté, rappelant la caresse d'un pétale de rose.

- **Données techniques**

La Prestige Charles Rosé de Saignée millésimé « Premier Cru » est composé à 50% de Pinot Noir et à 50% de Meunier de Chigny-les-Roses, village « Premier Cru » de la Montagne de Reims.

Dosage : 8 g/l

Température de dégustation : entre 8 et 10°C

Conservation : 2 à 3 ans

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est d'une douce couleur rose saumoné, orangé aux discrètes nuances de rose vif...

Le nez laisse lentement apparaître des notes d'agrumes et florales (citron, écorce d'orange) exprimant une dimension acidulée et végétale noble (fleur en bouton). Une impression apaisante de finesse et d'harmonie se dégage.

La bouche en continuité avec le nez, se développe sur des tonalités fines et complexes à la fois. Les petits fruits rouges (groseilles, cassis), mûrs, confitures voire compotés, s'associent à une texture de corpulence agile et soyeuse. Une tenue, un équilibre presque parfait. Une finale longue et sensuelle.

- **Alliances gastronomiques**

Un accord magique, salé, sanguin et frais avec un canard aux aïelles. Les accents fruités et consistants du vin font écho à la petite pointe acidulée de la sauce. Ils rendent le plat vibrant.

- **Récompenses**

Jancis Robinson 2016 : 16.5/20

Gault & Millau : 14.5/20



Disponibles en
bouteille

LES PRESTIGES CHARLES MILLÉSIMÉS - Maturité & Finesse

