



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895



Disponible en
bouteille

DOSAGE ZÉRO

Un champagne au style pur et à la profondeur envoutante ...

La maturité apportée par les vins de réserve permet de laisser ce nectar intact de tout dosage, pur et ciselé comme une pointe de diamant.

- **Données techniques**

La droiture du Pinot Noir (pour 2/3) associé au cépage Chardonnay, charmeur et minéral (pour 1/3), forment cet assemblage abouti en associant 3 années de vins de réserve, conservés pour une moitié en cuve inox et pour l'autre en foudre de chêne.

Dosage : 0 g/l

Vieillessement en cave : 7 à 9 ans sur lies

Garde : Prêt à la dégustation, peut se conserver jusqu'à 5 ans

Température de dégustation : entre 8 et 10 °C

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est jaune or intense.

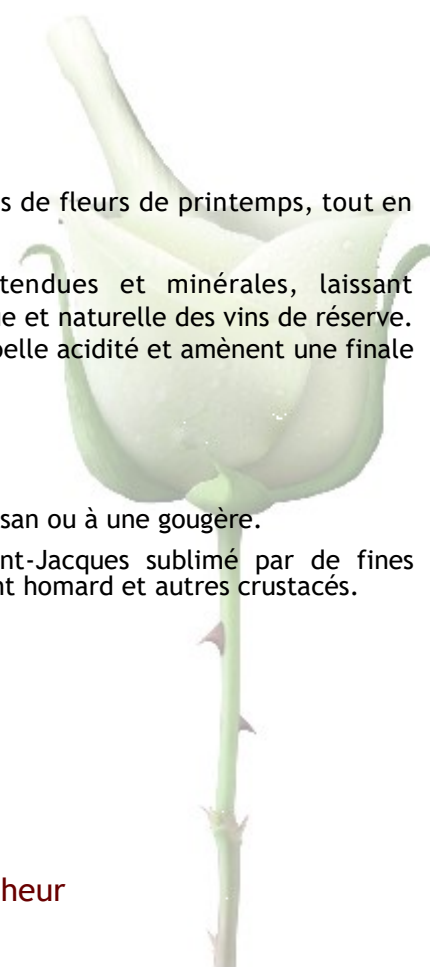
Le nez, typiquement minéral, dévoile des notes de fleurs de printemps, tout en fraîcheur avec une belle intensité.

La bouche, complexe, dévoile des notes tendues et minérales, laissant apparaître en même temps la richesse aromatique et naturelle des vins de réserve. Les fraîches notes d'agrumes témoignent d'une belle acidité et amènent une finale toute en longueur.

- **Alliances gastronomiques**

Au naturel, à l'apéritif, associé à un vieux parmesan ou à une gougère.

Dans la richesse iodée d'un carpaccio de Saint-Jacques sublimé par de fines lamelles de truffes. Ou accompagnant simplement homard et autres crustacés.



COLLECTION EXTRA BRUT - Patience & Fraîcheur