



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

Un vin à la texture charnue, à la fois consistante et souple...

Un champagne bien dans son rang de Premier Cru exprimant la fraîcheur et l'élégance d'un corps bien né. Un vin au sillage précis et pointu. Une valeur sûre dans la gamme des champagnes Gardet, reflet du savoir-faire de la Maison.

- **Données techniques**

Le Brut Premier Cru Blanc de Noirs est composé à 60% de Pinot Noir et 40% de Meunier, issus du vignoble « Premier Cru » d'Hautvillers (berceau du Champagne).

Dosage : 8 g/l

Vieillessement en cave : 4 ans sur lies

Garde : Prêt à la dégustation, peut se conserver jusqu'à 3 ans

Température de dégustation : entre 8 et 10°C

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est or jaune pâle laissant s'échapper des milliers d'étoiles...

Le nez affiche aussitôt des notes fruitées, de fruits écrasés, type raisins et de fruits rouges (fraise, framboise) compotés à maturité et en pleine expression de leurs arômes essentiels. Une belle fluidité associée à une douce harmonie aromatique.

La bouche est suave, douce, un équilibre fait d'une texture apaisante rappelant le charnu, le consistant, la souplesse et une ossature où sont présentes la fraîcheur et la vivacité. Une sensation d'équilibre et de calme à la dégustation.

- **Alliances gastronomiques**

Un vin idéal à l'apéritif ou sur des petites entrées suaves telles que canard au pruneau, jambon ibérique, foie gras... Il apporte un bel équilibre entre notes moelleuses des mets et minéralité du vin.

- **Récompenses**

Gault & Millau 2019 : 15/20

IWSC 2018 : Médaille d'argent

Decanter 2018 : Médaille de bronze

Mondus Vini 2017 : Médaille d'Argent

Prague Wine Trophy 2016 : Médaille d'or



Disponible en
bouteille
magnum

