



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

BRUT RESERVE

Un champagne à l'allure de pleins et de déliés, charnu et dense...

Un vin élégant et typé, à la fois consistant et fondu, alliant structure et équilibre.

Un champagne exprimant parfaitement toute la puissance de la double signature du style Gardet, entre modernité et tradition.

- **Données techniques**

Le Brut Reserve est l'équilibre parfait des 3 cépages (Pinot Noir, Meunier et Chardonnay) pour 1/3 de chaque, tous issus de vignobles Premier Cru, auquel on ajoute 25% de vins de réserve élevés sous bois.

Dosage : 6 g/l

Vieillessement en cave : de 6 à 8 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 or jaune miel et brillante.

Le nez est vineux, brioché. Il évoque les viennoiseries, la pâte à gâteau, la pâtisserie. Des notes chaleureuses de fruits jaunes mûrs (abricot) apparaissent.

La bouche s'exprime dans un fondu, un délié lui donnant une allure vive et élancée. La trame structurée, ronde et fine se dévoile. L'équilibre se fait entre la puissance ronde associée aux arômes de fruits confits, d'écorces d'orange et d'angélique. La finale reste fraîche et persistante dans une dimension de délicate complexité.

- **Alliances gastronomiques**

Un champagne pour la table. Il peut s'associer avec des viandes braisées, des volailles telles que oies et chapons rôtis, dont les sucs feront parfaite alliance avec cette cuvée.

- **Récompenses**

Gault & Millau 2019 : 16/20

Guide Hachette 2018 : 2 étoiles

Decanter 2017 : Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2016 : 16.5/20



Disponible en
bouteille
magnum



COLLECTION TRADITION - Harmonie & Tradition