



CHAMPAGNE  
**GARDET**

Depuis 1895

## MILLESIME 2012 EXTRA BRUT

Finesse et Délicatesse

Le Millésime 2012, se veut à la fois moderne et audacieux. Exclusif, il joue avec les codes de son époque. Les cépages noirs explosent dans le fruité de leur jeunesse.

- **Données techniques**

Cette cuvée est issue d'un assemblage de 1/3 Chardonnay et de 2/3 Pinot Noir

Dosage : 4 g/l

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

Température de dégustation : entre 8 et 10°C

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe jaune pâle est moirée de reflets argentés. L'effervescence est maîtrisée, en une cheminée régulière.

Le nez est délicatement brioché et onctueux. Il laisse ensuite place à la fraîcheur des agrumes (yuzu, kumquat). Le bouquet se pare de notes subtiles de fleurs blanches, de fruits jaunes (pêche de vigne, abricot) et d'une pointe de miel.

La bouche surprend d'abord par la fraîcheur des agrumes et la minéralité. Pleine et enveloppante, elle délivre ensuite toute la gourmandise du Pinot Noir, tandis que le Chardonnay prolonge sa finale élégante.

- **Alliances gastronomiques**

Audacieux, c'est un champagne qui s'invite dans les brunch branchés, accompagne les canapés dînatoires, plateaux de fromages (Cheddar et Cantal vieux, Mimolette) et autres finger-food.

Moderne, il devient l'allié d'un suprême de volaille cuit à basse température, des ravioles de langoustine ou d'une nage de homard sauce safranée.

- **Récompenses**

Gault & Millau 2019 : 16/20

Gilbert & Gaillard 2017: médaille d'or

Decanter 2017 : 90 points, médaille d'Argent

Guide Hubert 2017 : 16/20



Disponible en  
bouteille  
magnum



LA COLLECTION EXTRA BRUT - Patience & Fraîcheur