



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

PRESTIGE CHARLES GARDET BLANC DE BLANCS

Un champagne aérien entre pureté et minéralité...

Un vin à la recherche du parfait équilibre entre fraîcheur, minéralité et maturité. C'est un champagne fin, pur, tendu et brillant.

Parce que le Chardonnay est un cépage exceptionnel qui mérite d'être mis en valeur dans un écrin prestigieux, nous avons décidé de proposer notre Blanc de Blancs Premier Cru dans une élégante bouteille transparente, protégée par un étui.

- **Données techniques**

Le Prestige Charles Blanc de Blancs est composé à 100% de Chardonnay issus de vignobles Premier et Grand Crus de la Côte des Blancs (Chouilly, Avize, Cramant, Cuis, ...).

Dosage : 6 g/l

Vieillessement en cave : 3 à 4 ans sur lies

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

Température de dégustation : entre 8 et 10°C

Il est impératif de conserver la bouteille dans son étui, à l'abri de la lumière, afin d'en préserver la qualité.

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est lumineuse, d'un beau jaune or pâle.

Le nez est fin et délicat, et suggère l'acidulé d'un bonbon anglais. Des notes de pain brioché se mêlent délicatement aux subtils arômes de fleurs blanches.

La bouche est souple et soyeuse, après une attaque toute en fraîcheur et teintée de notes d'agrumes. Belle acidité et minéralité caractéristiques du cépage roi.

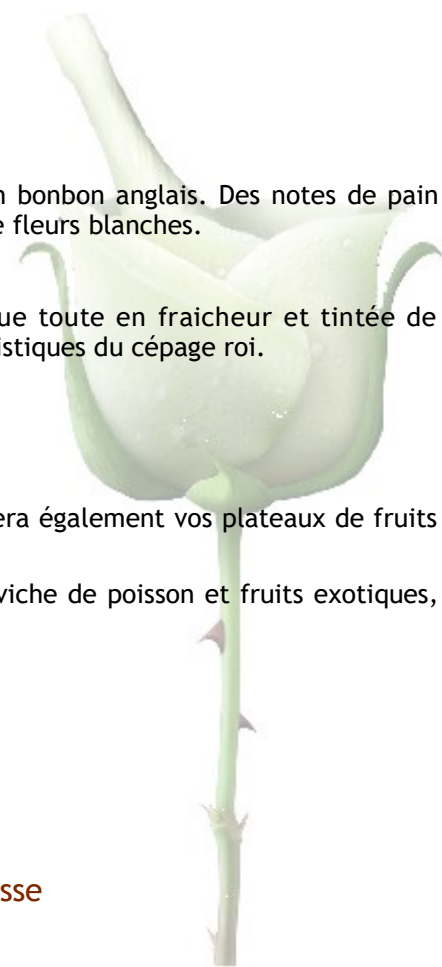
- **Alliances gastronomiques**

Parfaite pour un apéritif raffiné, cette cuvée sublimerait également vos plateaux de fruits de mer et crustacés.

Et pour encore plus d'audace et d'originalité, un ceviche de poisson et fruits exotiques, relevé d'un zeste de citron vert.



Disponible en
bouteille



LES PRESTIGES CHARLES - Maturité & Finesse