



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

SELECTED RESERVE EXTRA BRUT

Un champagne à la profondeur envoûtante

Un vin marqué par les cépages noirs de la Champagne, représentatif du style traditionnel de la Maison Gardet et associant des vins de réserve élevés sous bois. Un vin dont le caractère affirmé et puissant réjouira les amateurs de champagnes atypiques.

- **Données techniques**

Le Selected Reserve est issu d'un équilibre parfait des trois cépages pour 1/3 de chaque, auquel on ajoute 25% de vins de réserve élevés sous bois. Il est ensuite conservé un an en foudre de chêne.

Dosage : 4 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 or jaune soutenu, avec une certaine brillance.

Le nez Le nez est délicat et droit au premier abord s'ouvrant par la suite sur des notes de froment. Cela lui confère un aspect sérieux et élégant, aux allures de gentleman...

La bouche dévoile la vérité du vin autour des arômes prononcés de pâte de fruits, de fruits confits (orange) associés à un mélange d'épices (cannelle). Sa texture est droite, en continuité avec le caractère « gentleman » de ce vin. La minéralité sous-jacente s'exprime tout au long de la dégustation telle un fil conducteur de la personnalité du vin. Celle-ci met en relief la complexité et puissance du vin.

- **Alliances gastronomiques**

Un Champagne qui pourra sublimer des viandes riches en goût tel un rosbif, une épaule d'agneau ou un magret de canard. Il peut également être dégusté seul en fin de repas, en prenant le temps d'apprécier sa vraie nature.

- **Récompenses**

Gault & Millau 2019 : 15,5/20

Guide Hachette 2019 : 2 étoiles

Guide Hubert 2017 : 16/20



Disponible en
bouteille
(série limitée, numérotée)



COLLECTION EXTRA BRUT - Patience & Fraîcheur