



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895

BRUT TRADITION

Robustesse d'un Brut dans la plus pure tradition Gardet...

Grâce à une sélection méticuleuse de raisins de qualité, ce champagne est composé à 90% de cépages noirs en provenance de l'ensemble de la Champagne. Un modèle du Brut non millésimé, emblème du savoir-faire de la Maison Gardet, celui qui guide le style, qui conserve l'empreinte de la mémoire organoleptique des vins Gardet.

- **Données techniques**

Le Brut Tradition est issu pour 45% de Pinot Noir, 45% de Meunier et 10% de Chardonnay.

Dosage : 8 g/l

Vieillessement en cave : 3 ans sur lies

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

Température de dégustation : entre 6 et 8°C

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est or jaune miel.

Le nez s'affirme franchement ouvert, des notes de craie explosent.

La bouche est expressive, immédiatement sur des fruits blancs à noyau. L'ensemble est frais et consistant. La bouche, dans la lignée des vins Gardet, présente à la fois de la tension et du rythme, soutenus par une belle acidité et un côté à la fois souple et charnu. Une belle ossature pour un vin en plein devenir, entre douceur et velouté des Meuniers et droiture des Pinots Noirs. Un bel équilibre entre les arômes, le goût et la longueur.

- **Alliances gastronomiques**

Un champagne à apprécier pour sa vraie nature. Il convient à un apéritif convivial, entre amis ou en famille.

- **Récompenses**

Gault & Millau 2019 : 15/20

Guide Hachette 2019 : 1 étoile

Concours Mondial de Bruxelles 2019 : Médaille d'Argent

Wine Spectator (2019) : 91 points

IWSC 2018 : Médaille d'Argent

Decanter 2017 : Médaille de Bronze

Jancis Robinson (2016) : 16/20



Disponible en
demie
bouteille
magnum
jéroboam
mathusalem
nabuchodonosor

COLLECTION TRADITION - Harmonie & Tradition