



CHAMPAGNE  
**GARDET**

Depuis 1895

## PRESTIGE CHARLES GARDET 2005

*Un champagne fin et robuste, en totale harmonie avec la personnalité de son cru : maturité et équilibre...*

La Prestige Charles Gardet arbore un tempérament alliant finesse, complexité, et équilibre. Fort d'une fraîcheur et d'une structure constitutive des vins d'exception, ce Premier Cru est un brillant témoignage du savoir-faire traditionnel de la Maison Gardet.

### • Données techniques

La Prestige Charles Gardet 2005 est composée à 70% de Chardonnay principalement de la Côte des Blancs « Grand et Premier Cru » et à 30% de Pinot Noir en provenance de vignobles de la Montagne de Reims « Premier Cru ». La fermentation malolactique n'est pas opérée, permettant une garde plus longue de ce vin.

Dosage : 8 g/l.

Garde : Prêt à la dégustation, peut se conserver jusqu'entre 5 et 10 ans.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

### • Caractéristiques organoleptiques

**La robe**, jaune or, diffuse une lumière douce et brillante, vivante, joyeuse.

**Le nez** est aussitôt perçu gourmand et frais : quelques notes vives d'agrumes (zestes d'orange et de citron), de fruits blancs (poire) et jaunes (pêche) bien mûrs laissent deviner des accents suaves plus profonds, reflet d'une constitution robuste et identitaire. La fraîcheur et la générosité du vin cohabitent lui donnant de la force, de la présence.

**La bouche** révèle des notes épicées douces de vanille et florales (tubéreuses) associées à quelques touches de poivre blanc côtoient une belle et intense minéralité. L'éclat du vin est total avec un sillage gustatif inoubliable. Les deux cépages « blanc et noir » sont en harmonie, alliant une texture élégante et équilibrée à une belle persistance aromatique.

### • Alliances gastronomiques

Un champagne Premier Cru offrant une forme de « corpulence » qui le positionne en accompagnement de mets délicats, naturels et goûteux tels que des queues de langouste, un Saint-Pierre grillé, un Bar au sel... Cependant, son extrême délicatesse le place sans hésiter et par excellence à l'apéritif dans un cadre de grande classe. Un champagne racé, paisible.

### • Récompenses

Wine Enthusiast (2019) : 93 points

IWSC 2019 : Bronze

Decanter 2018 : Médaille de Bronze



Disponible en  
bouteille



LES PRESTIGES CHARLES MILLÉSIMÉS - Maturité & Finesse