



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895



Disponible en
bouteille

PRESTIGE CHARLES GARDET ROSÉ DE SAIGNÉE 2011

Un vin à la hauteur de son millésime, ouvert, riche et solaire...

Un champagne à l'image de la rose qui en est l'emblème. Un vin aux saveurs ordonnées comme ses pétales. Un vin dont le développement laisse penser à l'éclosion d'un bouton de rose. Une tessiture de goût entre le soyeux et le velouté, rappelant la caresse d'un pétale.

- **Données techniques**

La Prestige Charles Gardet Rosé de Saignée est composée à 50% de Pinot Noir et à 50% de Meunier de Chigny-les-Roses, village « Premier Cru » de la Montagne de Reims.

Dosage : 8 g/l

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

Température de dégustation : entre 8 et 10°C

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est d'une douce couleur rose saumoné, orangé aux discrètes nuances de rose vif...

Le nez laisse lentement apparaître des notes d'agrumes et florales (citron, écorce d'orange) exprimant une dimension acidulée et végétale noble (fleur en bouton). Une impression apaisante de finesse et d'harmonie se dégage.

La bouche en continuité avec le nez, se développe sur des tonalités fines et complexes à la fois. Les petits fruits rouges (groseilles, cassis), mûrs, confitures voire composés, s'associent à une texture de corpulence agile et soyeuse. Une tenue, un équilibre presque parfait. Une finale longue et sensuelle.

- **Alliances gastronomiques**

Un accord magique, salé, sanguin et frais avec un canard aux aïelles. Les accents fruités et consistants du vin font écho à la petite pointe acidulée de la sauce. Ils rendent le plat vibrant.

