






## BRUT RESERVE Premier Cru

Cette cuvée, issue de l'équilibre parfait des trois cépages est un vin élégant, typé, alliant structure, consistance et fraîcheur. Ce champagne exprime parfaitement toute la puissance de la double signature du style Gardet, entre modernité et tradition.



### Cépages & Terroir

-  Pinot Noir - 1/3
-  Pinot Meunier - 1/3
-  Chardonnay - 1/3

Provenance : **Premiers & Grands Cru**  
de la Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des Blancs.

### Fermentations & Vieillessement

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique

En foudres

Élevage des vins de réserve (25%) pour minimum 1 an

+ En bouteilles sur lies pendant 6 à 8 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

**Dosage** Brut: 6 g/L

A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave

### Spécificité de l'assemblage

Notre Brut Réserve se caractérise par un élevage particulier des vins clairs et par le très long temps en cave alloué ensuite à ces bouteilles.

#### Vins de l'année

Un premier assemblage composé uniquement de vins issus de la dernière vendange est réalisé. Une partie est utilisée pour venir composer 75% du Brut Réserve, une autre partie est envoyée pour élevage en Foudres.

#### Foudres

Ils sont constitués de bois de chênes des Vosges; leur capacité varie entre 25hl et 40hl et leur âge va de 50 à 100 ans pour certains. Nous y élevons pour 12 mois les vins du premier assemblage réunis avec une portion de vins ayant déjà été en foudres l'année précédente. Le résultat constitue les 25% restant du Brut Réserve.

### Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10°C

**Robe** Or jaune miel brillant.

**Nez** Chaleureux. Vinosité et fraîcheurs; notes pâtisseries et briochées, fruits jaunes (abricot); pointe de caramel et d'épices.

**Bouche** Vive et élancée. Arômes de fruits jaunes mûrs (tarte à l'abricot), de brioche toastée; notes de figue, pointe florale et végétale.

#### Alliances gastronomiques

Champagne de gastronomie. Volaille rôtie; Bar grillé et légumes d'été; Côte de veau sauce à la crème et champignons.

### Données de tirage (mise en bouteille)

Période de l'année : Juin

Flaconnages: bouteilles, magnums

Fermeture initiale : capsule

### Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :

Classique, en liège.

Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave jusque 5 ans.

### Récompenses

Wine Enthusiast (2019) : 92 points

Jancis Robinson (2020) : 17/20

Gault & Millau 2019 : 16/20

Guide Hachette 2018 : 2 étoiles

Decanter 2017 : Médaille de Bronze

