




BRUT TRADITION

Grâce à une sélection méticuleuse de raisins de qualité, ce champagne est un modèle du Brut non millésimé. Emblème du savoir-faire de la Maison Gardet, il est celui qui guide le style, qui conserve l’empreinte de la mémoire organoleptique des vins Gardet.



Cépages & Terroir

-  Pinot Noir - 45%
-  Pinot Meunier - 45%
-  Chardonnay - 10%

Provenance : Une vingtaine de villages repartis à travers toute l’AOC Champagne.

Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

- Fermentation alcoolique, fermentation malolactique
- + En bouteilles sur lies pendant au moins 3 ans
- + 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Brut: 8 g/L

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

Chronologie de l’assemblage

Le Brut Tradition est « non millésimé », le savoir-faire de la Maison est de proposer un style et une qualité constante en trouvant le parfait équilibre entre vins de l’année et la collection de vins de réserve à notre disposition.

Vendange principale

Environ 70% de l’assemblage. Nous sommes généralement environ 4 ans après la vendange principale d’un Brut Tradition disponible à la vente aujourd’hui.

Vins de réserve

Environ 30% de l’assemblage. Il s’agit principalement des 3 années précédant la vendange de base, mais certains peuvent être plus anciens.

Dégustation

Température optimale de service : entre 6 et 8°C

Robe Or jaune miel.

Nez Affirmé, ouvert. Notes de craies, de fruit et toastées.

Bouche Expressive. Fruits blancs à noyau, fraîcheur dominante. Douceur et velouté des Meuniers et droiture de Pinots Noirs. Minéralité sur la finale, bel équilibre entre les arômes, le goût et la longueur.

Alliances gastronomiques

Champagne d’apéritif par excellence : gougères, bruschettas, crevettes à la plancha.

Avec des œufs brouillés pour un brunch.

Données de tirage (mise en bouteille)

Période de l’année : Mars ou Juin

Flaconnages: bouteilles, demi-bouteilles, magnums, jéroboams, mathusalems

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 2 ans.

Récompenses

Gault & Millau 2019 : 15/20

Wine Spectator (2019) : 91 points

Concours Mondial de Bruxelles 2019 :
Médaille d’Argent

Guide Hachette 2019 : 1 étoile

IWSC 2018 : Médaille d’Argent

