

**PRESTIGE  
CHARLES GARDET  
MILLÉSIME 2005**

*Assemblage de vins d'exception, la cuvée Prestige Charles Gardet est toujours un brillant témoignage du savoir-faire traditionnel de la Maison Gardet. Ce Millésime 2005 s'exprime particulièrement par la structure et la droiture de ses arômes.*



### Cépages & Terroir



Chardonnay - 70%

Provenance : Côte des Blancs (Cuis)  
Montagne de Reims (Trépail)



Pinot Noir - 30%

Provenance : Montagne de Reims (Aÿ)

*Premiers & Grands Crus uniquement*

### Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

Fermentation alcoolique, pas de fermentation malolactique  
Elevage pendant 8 mois

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 12 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*

### Le Millésime

<b>Météorologie</b>	Episode de froid en fin d'hiver jusqu'au début du printemps; vague de chaleur aux premiers jours de l'été; reste de l'été très mitigé.
<b>Vendange</b>	Début : 9 Septembre 2005. Conditions : Temps frais et sec. Caractéristiques : Abondante, riche en sucres.
<b>Bilan</b>	Une grande incertitude jusqu'à la récolte, mais finalement elle s'avérera très fructueuse. Les Chardonnays sont magnifiques et les Pinots ont beaucoup de structure.

### Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10 °C

**Robe** Jaune or pâle aux reflets argentés; bulle vivante & joyeuse.

**Nez** Franc et expressif; Notes de fruits compotés (tarte tatin, tarte à l'abricot caramélisé au romarin); Pointe de minéralité et fruits secs; Robuste, généreux, puissant.

**Bouche** Fraicheur et structure; Fruits secs, noisette et pain grillé; Fruits jaunes mûrs, pamplemousse; Finale très douce, des notes minérales, persistance aromatique; Texture élégante, harmonieuse, équilibrée.

### **Alliances gastronomiques**

*Queues de langouste, Saint-Pierre grillé, Bar au sel;  
Ou en apéritif pour de grandes occasions.*

### Données de tirage (mise en bouteille)

Date : Mai 2006

Flaconnages: bouteilles

Fermeture initiale : capsule

### Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :  
Diam, en liège technologique.

Garde après expédition : Prêt à la  
dégustation, peut être gardé en conditions  
de cave jusque 10 ans.

### Récompenses

Wine Enthusiast (2019) : 93 points

Jancis Robinson (2020) : 17/20

Gault & Millau 2020 : 16,5/20

IWSC 2019 : Médaille de Bronze

Decanter 2018 : Médaille de Bronze

