

**PRESTIGE  
CHARLES GARDET  
ROSÉ DE SAIGNÉE  
MILLÉSIME 2011**

*Cuvée singulière à notre Maison, cette « saignée » est issu de vignes Premier Cru de Chigny-les-Roses. Pour ce millésime 2011, elle va particulièrement s'exprimer par sa puissance en fruits rouges.*



## Cépages & Terroir

 Pinot Noir - 50%

 Pinot Meunier - 50%

Provenance : *Premier Cru Chigny-les-Roses*

## Saignée

Macération en cuve béton des Pinots Noirs & Meuniers ensemble (maximum 48 heures)

Soutirage du jus teinté, appelé « saignée »

## Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique, Elevage pendant 4 mois

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 6 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

**Météorologie** Printemps chaud et sec; été humide oscillant entre fraîcheur et chaleur.

**Vendange** Début : le 25 Août à Chigny-les-Roses, le printemps a précipité le cycle.

Conditions : Temps frais et ensoleillé.

Caractéristiques : Inhabituelle, mais les Pinots du village ont apporté un excellent niveau en sucre et une belle maturité.

**Bilan** Une des années les plus précoces de l'histoire, peu de millésimes 2011 ont été réalisés, mais sur Chigny-les-Roses la bonne qualité a été favorable à l'élaboration d'une saignée méritant toute notre attention.

## Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10 °C

**Robe** Un rosé profond, reflets couleur groseille.

**Nez** Notes de cerises confites et d'épices (poivre, réglisse, plantes médicinales); Pointe florale (bourgeon de cassis); Impressions d'harmonie et finesse.

**Bouche** Attaque vive et fraîche; Structure et impression veloutée; Arômes de coulis de fraise très mûres et de petits fruits rouges (groseilles, cassis, griottes); Texture soyeuse, tenue et bel équilibre; finale longue et sensuelle.

## **Alliances gastronomiques**

*Canard aux airelles, Veau rôti jus à l'orange sanguine. Avec un vieux gouda. Tarte ganache chocolat noir amer et framboises.*

## **Données de tirage (mise en bouteille)**

Date : Janvier 2012

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 pendant 3 ans.

## **Récompenses**

Gault & Millau (2020) : 16/20

Decanter 2020 : Médaille de Bronze

IWSC 2020 : Médaille de Bronze

