




## 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 & Vieillissement

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

Guia Melendo del Champagne 2020-21, 91/100

Gilbert & Gaillard 2021, 82/100

Jancis Robinson 2020, 16,5/20

Gault & Millau 2020, 15,5/20

Wine Spectator 2019, 91 points

Hachette 2019 ★

Concours Mondial de Bruxelles 2019, Argent

IWSC 2018, Argent

