



**PRESTIGE  
CHARLES GARDET  
MILLÉSIME 2006**

*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 2006 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: 5 g/L

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

### **Le Millésime**

**Météorologie** Une année plutôt chaude et sèche. L'hiver a été très froid et l'été très chaud.

**Vendange** Début : mi-septembre 2006  
Conditions : Température chaude et sèche  
Caractéristiques : Abondante, riche en sucres.

**Bilan** La nature s'est montrée généreuse en nous offrant en abondance une vendange de qualité. La quantité cette année là, a permis de réaliser un tri sélectif des grappes. Le poids moyen des grappes se situe entre 140 et 160g.

### **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 : Avril 2007  
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**

Gilbert & Gaillard (2022) : 90 Pts  
Decanter World Wine Awards (2021): 93 Pts  
Wine Enthusiast (2020) : 92 Pts