



PRESTIGE CHARLES GARDET ROSE DE SAIGNEE Millésime 2014

Cuvée singulière à notre Maison, cette « saignée » est issue de nos vignes classées Premier Cru de Chigny-les-Roses pour créer ce millésime 2014. Cette Saignée s'exprime particulièrement par sa puissance en fruits rouges.



Cépages & Terroir

 Pinot Noir	-	50%
 Meunier	-	50%

Provenance : **Premier Cru Chigny-les-Roses**

Saignée

Macération des Pinots Noirs & Meuniers ensemble (24 à 48h) en cuve béton ouverte.

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
Puis 3 mois supplémentaires, 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.

Spécificité du Millésime

Météorologie

Contrastée : l'automne et l'hiver ont été doux et pluvieux, suivis d'un printemps très sec, chaud et ensoleillé. Juillet et août, en revanche, ont été marqués par de fortes pluies, avec un mois d'août particulièrement frais.

Vendange

Début : début septembre dans la Montagne de Reims
Conditions : idéales de chaleur et d'ensoleillement.
Caractéristiques : Les grappes présentaient un poids exceptionnel, avec des raisins d'une belle acidité.

Bilan

Globalement, cette année chaude, rythmée par des contrastes climatiques, a été à la fois complexe et surprenante. Elle a donné naissance à des vins frais, vifs et pleins de caractère, tout en offrant des rendements très satisfaisants.

Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10° C

Robe profonde aux reflets rouge groseille

Nez Un premier nez initialement fermé, puis il s'ouvre sur des arômes de cerise amande, de fruits à noyau et de notes gourmandes.

Bouche L'attaque fraîche sur des notes de fruits. Bouche très onctueuse, presque crémeuse. Arômes intenses de cerise bonbon (type griotte). Belle longueur en bouche. Finale sur le sucré.

Alliances gastronomiques

Ce champagne, à la fois fruité et gourmand, s'accorde à merveille avec des desserts aux fruits rouges (tarte aux griottes, clafoutis aux cerises) ou des fromages à pâte persillée comme le bleu ou le fourme d'Ambert, dont la douceur contraste avec le caractère légèrement acidulé du vin. Pour une touche plus audacieuse, il sublimerait également des plats épicés à base de canard ou des foies gras poêlés, où son côté fruité et sa rondeur équilibreraient la richesse des saveurs.

Données de tirage (mise en bouteille)

Période de l'année : 14 janvier 2015.

Flaconnages : bouteilles (3058 bouteilles).

Fermeture initiale : capsule.

Expédition & Garde

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

Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être conservé en conditions de cave.



Récompenses