



CHAMPAGNE GARDET



Nome: BRUT PREMIER CRU BLANC DE BLANC

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8-9 g/l

Vitigni: 100% CHARDONNAY

Formato: 750 ml

Coltura: la Maison Gardet è stata fondata alla fine del 1800 e da allora fino ad oggi si coniugano tradizione ed evoluzione nel mestiere vitivinicolo e nella produzione degli champagne, utilizzando le più innovative tecnologie sempre nel rispetto rigoroso delle regole, della tradizione e dell'ambiente. Resta molto stretto il legame con il terroir di origine. Le uve per produrre questo blanc de blanc provengono da villaggi premier cru e grand cru della côte de blancs.

In cantina: affinamento in acciaio con una permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 4 anni.

Caratteristiche: di colore giallo verdolino brillante, al naso esprime una vivace freschezza fatta di aromi fini e freschi di vetiver, clorofilla e agrumi, con note più profonde che ricordano il grano e le briciole di pane. Al palato si presenta fresco e delicato, assumendo poi una consistenza più robusta e soave con un gradevolissimo finale leggermente amarognolo ed equilibrato.

Abbinamenti: si abbina perfettamente a preparazioni di pesce e crostacei

Servizio: 8°-10°C