



CHAMPAGNE GARDET



Nome: BRUT ROSE'

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: ROSE'

Dosaggio: 8 g/l

Vitigni: 45% PINOT NOIR, 45% PINOT MEUNIER, 10% CHARDONNAY E 10% VINO ROSSO AOC CHAMPAGNE

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.

In cantina: affinamento in acciaio con permanenza sui lieviti per almeno tre anni

Caratteristiche: di una delicata tonalità rosa, unisce leggerezza e vivacità. Il naso rivela inizialmente frutti rossi freschi (fragola, lampone), poi note di pompelmo rosa e buccia d'arancia e sul finale anche note speziate quali pepe, cannella, zafferano. Fresco e tonico al palato denota una struttura nobile ed equilibrata, con un finale leggermente tannico.

Abbinamenti: un abbinamento quasi naturale con piatti esotici speziati (indiani o marocchini), tajine di agnello con verdure o pollo tandoori...uno champagne a tutto pasto

Servizio: 8°- 10°C