



---

## CHAMPAGNE GARDET



### CUVÉE ANNIVERSARIO

#### Edizione limitata 1895 – 2015

...1 Cuvée, 12 Vendanges, 120 Années d'Histoire...

Nome: EXTRA BRUT CUVÉE ANNIVERSAIRE 120 ANS

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 2 g/l

Vitigni: 70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY

Formato: 750 ml – 1500 ml (Magnum)

Coltura: il 15 settembre 1943, dopo un anno senza gelo con un clima mite inizia la vendemmia in Champagne ... ed è allora che ha inizio la storia di questa cuvée composta da 12 annate. L'assemblaggio ci riporta al 1947, un anno eccezionale, durante il quale le malattie sembrano aver abbandonato la vigna dello Champagne. Le seguenti dieci annate sono state quindi scelte per esaltare questa cuvée di rara finezza, tracciando gli anni più belli dello Champagne fino al raccolto 2011 e conferendone tipicità e singolarità. Annate diverse, con un savoir faire tramandato di generazione in generazione per fare, uno champagne unico.

In cantina: assemblaggio di 12 vendemmie: 1943, 1947, 1959, 1988, 1995, 1996, 1997, 1998, 2000, 2001, 2002, 2011, di cui il 15% composto di millesimi più vecchi.

Caratteristiche: di colore giallo pallido con riflessi argentati si presenta al naso fresco, intenso con chiare note floreali. Al palato, l'attacco è vivace, rivelando la caratteristica freschezza di questo vino con aromi di limone e canditi.

Abbinamenti: ideale come aperitivo o come accompagnamento a piatti raffinati: carpaccio di capesante, crostacei, rombo con salsa di foie gras e vitello al tartufo.

Servizio: 9° - 11°C