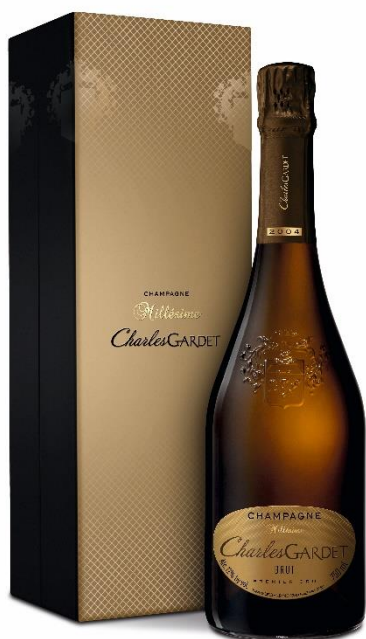




CHAMPAGNE GARDET



Nome: PRESTIGE CHARLES GARDET PREMIER CRU MILLESIMÉ

Millesimo: 2004

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8 g/l

Vitigni: 70% CHARDONNAY, 30% PINOT NOIR

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: questa cuvée Prestige è prodotta da uve di chardonnay provenienti dalla Côte des Blancs da villaggi Grand Cru e Premier Cru e da uve pinot noir provenienti da villaggi Premier Cru della Montagna di Reims. Per una maggiore longevità questo champagne non ha effettuato alcuna fermentazione malolattica.

Caratteristiche: di colore giallo oro brillante, vivo, gioioso, presenta un naso intenso, ricco e fresco con note agrumate d'arancia e scorza di limone, frutti bianchi come la pera e gialli come la pesca. Al palato rivela note speziate (pepe bianco), dolci di vaniglia, accompagnate da una bella mineralità e da grande persistenza aromatica.

Abbinamenti: uno champagne Premier Cru ideale per accompagnare piatti delicati, naturali e gustosi come code di scampi, un san pietro alla griglia, ma anche come aperitivo in ambiente di charme per la sua estrema delicatezza.

Servizio: 8°- 10°C