



CHAMPAGNE GARDET



Nome: EXTRA BRUT MILLESIME'

Millesimo: 2012

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 4 g/l

Vitigni: 2/3 PINOT NOIR, 1/3 CHARDONNAY

Formato: 750 ml

...l'ultimo nato della gamma con uno stile moderno e audace!

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: permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 5 anni.

Caratteristiche: il è colore giallo pallido dai riflessi quasi argentei, con un naso delicatamente brioché che lascia progressivamente il posto alla freschezza degli agrumi, a sottili note di fiori bianchi, frutti gialli (pesca, albicocca) e un pizzico di miele. La bocca sorprende per la freschezza agrumata e la mineralità. Pieno e avvolgente, offre quindi tutta la delicatezza del Pinot Nero, mentre lo Chardonnay ne estende l'elegante trama..

Abbinamenti: audace, è uno champagne che invita al brunch alla moda, accompagnando cene e piatti a base di formaggio e altri finger food, ravioli di scampi o aragosta con salsa allo zafferano.

Servizio: 8°- 10°C