



CHAMPAGNE GARDET



Nome: BRUT RESERVE PREMIER CRU

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 6 g/l

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

Formato: 750 ml -1500 ml (Magnum)

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: 25% vino di riserva affinato in botte e permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 6 anni.

Caratteristiche: di color giallo oro miele, lucido, al naso si presenta vinoso, con note brioché, evocando profumi di pasticceria e sentori di frutta gialla matura (albicocca). In bocca si presenta con una struttura rotonda, fine ed equilibrata con aromi di frutta candita, scorza d'arancia e un finale fresco e persistente in una dimensione di delicata complessità.

Abbinamenti: uno champagne a tutto pasto a cui abbinare anche carni brasate, pollame succulento come oche e capponi.

Servizio: 8°- 10°C