



CHAMPAGNE GARDET



Nome: EXTRA BRUT SELECTED RESERVE

Millesimo: NV

Tipologia: CM

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 4 g/l

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

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: alla cuvée composta dall'equilibrio perfetto dei tre vitigni si aggiunge il 25% vino di riserva affinato in botte. Successivamente per un anno ancora il tutto viene affinato in botti di rovere, per poi maturare sui lieviti in bottiglia per almeno 6 anni.

Caratteristiche: di colore oro intenso brillante, ha un naso che rivela una delicata austerità con un look da gentlemen, dove si evidenziano le note di grano, di frutta matura, miele e note tostate. In bocca si esaltano sapori di frutta candita e spezie (cannella), sostenuti da una piacevolissima mineralità. Personalità, complessità e potenza.

Abbinamenti: uno champagne da degustare come un vecchio Armagnac oppure da abbinare, sublimandolo, a delle carni ricche di gusto.

Servizio: 8°- 10°C