

Home

Eventi

Nightlife

Food & Beverage

Tendenze

Viaggi

Week End Di Coccole

Benessere

Spettacoli

# Champagne Gardet arriva in Italia

👤 Nuvola ⌚ 12 marzo 2018 📄 Food & Beverage 💬 No Comment

## Champagne Gardet arriva in Italia

**Emozioni Oltre Il Gusto** lo ha presentato in anteprima a Milano.

Nel **febbraio 2017** è nata **“Emozioni Oltre Il Gusto”**, importazione di vini francesi con sede a Verona e diffusione commerciale in tutta Italia: il suo fondatore **Sergio Bruno** ha scelto di festeggiare questa ricorrenza con la presentazione di **Champagne Gardet**, maison appena entrata nel catalogo aziendale.

Quest'ultima ha la sua sede a **Chigny-les-Roses**, nella regione della **Montagne de Reims**, nota al pubblico degli appassionati per le sfumature potenti dei vitigni a bacca nera; Pinot Noir in primis e poi Meunier, che qui predominano ma anche per la presenza al suo interno di ben 9 dei 17 Grand Cru della *appellation*. **Champagne Gardet è nata nel 1895** e ad oggi produce complessivamente circa 2.000.000 di bottiglie: la sua cifra stilistica esprime chiaramente le caratteristiche del territorio con una declinazione di perfetto equilibrio tra classicità e modernità ed un appeal di elegante morbidezza.

La presentazione della Maison si è svolta a Milano nella sala di **Hic Enoteche**, locale in zona Porta Venezia, dove oltre al titolare Sergio Bruno ha visto la partecipazione di **Baptiste Marchal**, responsabile export arrivato a Milano per l'evento che ha così suggellato ufficialmente l'inizio della partnership. Il primo champagne ad essere servito è stato **Blanc de Noirs**, una cuvée nata dall'unione di Pinot Noir e Meunier con affinamento in acciaio ed una sosta sui lieviti di quasi due anni che si è subito distinta per il profilo gustativo

## Chi Sono



I viaggi, l'arte del cibo, la

nightculture e le tendenze sono la mia vita. Da sempre. Nuvola



## Cerca Sul Sito

Cerca



delicatamente agrumato con cenni distintivi di pompelmo rosa, considerata ideale anche come aperitivo.

La seconda è stata **Brut Réserve**, nata da Pinot Noir, Meunier e Chardonnay in uguale quantità con l'aggiunta del 25% di *vin de reserve* maturato in botte a cui segue una complessiva permanenza sui lieviti per un periodo minimo di sei anni. Questo calice giallo oro, con riflessi dal colore del miele, ha mostrato un corredo aromatico con note di pan brioche e sentori di frutta come albicocca e dattero, con qui il sentore agrumato svelato con note di scorza di arancia candita. Pensando alla tavola un giusto abbinamento a piatti elaborati e complessi come stufati o secondi piatti a base di carne di anatra.

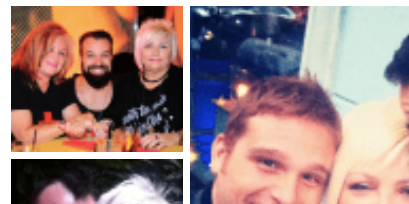
Il tasting si è concluso con un terzo champagne, **Brut Rosé**: questo blend di Pinot Noir 45%, Meunier 45%, Chardonnay 10% e 10% di vin rouge AOC Champagne, affinato in acciaio e dopo sui lieviti per almeno 3 anni, mostra dei cenni di fragola e lampone con un retrogusto speziato di pepe bianco, cannella e zafferano, ed il finale leggermente tannico evidenzia un gusto di arancia rossa. In questo caso gli abbinamenti gastronomici possono estendersi anche a piatti della cucina asiatica o comunque di ispirazione fusion.

Con questa maison è stato completato il progetto originario di Sergio Bruno di distribuire in Italia una cantina proveniente da ciascuna regione della Champagne: oltre ai vini sopracitati, la gamma disponibile include anche il **Blanc de Blancs** e vari millesimati tra cui **Charles Gardet Millesime 2004 Premier Cru**, il cui nome è un omaggio al fondatore della maison, un négociant che ad un certo punto decise di intraprendere il percorso di produttore di vino.

— Sergio Bruno

La giornata è poi proseguita con un tasting pomeridiano dedicato agli operatori del mondo Horeca nel corso del quale sono stati degustati anche altri vini bianchi e rossi del catalogo: un compleanno festeggiato splendidamente e di grande auspicio per il futuro.

**B.eVi – Emozioni Oltre Il Gusto** Via A. Milani, 23 Verona



SEGUIMI SU FACEBOOK

