



CHAMPAGNE GARDET



Nome: BRUT TRADITION

Millesimo: NV

Tipologia: MAISON

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8 g/l

Vitigni: 45% PINOT NOIR; 45% MEUNIER ; 10% 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. Le uve per produrre questo brut Tradition sono il risultato di una accurata selezione e provengono da tutta la Champagne. Questo Champagne è l'emblema del savoir-faire della Maison Gardet.

In cantina: affinamento in acciaio con una permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 3 anni.

Caratteristiche: di colore giallo miele, al naso esplodono note di frumento e gesso, accompagnato da una vivace freschezza di aromi di frutti bianchi. Al palato si presenta con una bella acidità e un equilibrio tra flessibilità e durezza, tra la dolcezza vellutata del Meuniers e la verticalità del Pinot Nero. Un buon equilibrio di aromi, gusto e lunghezza..

Abbinamenti: il classico compagno per un aperitivo conviviale tra amici.

Servizio: 8°-10°C