



CHAMPAGNE GARDET



Nome: DOSAGE ZERO

Millesimo: NV

Tipologia: MAISON

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 0 g/l

Vitigni: 2/3 PINOT NOIR; 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.

In cantina: questa cuvée si ottiene con la combinazione di 3 annate differenti di vini di riserva, di cui una metà affinata in acciaio e l'altra metà in botti di rovere e una permanenza sui lieviti in bottiglia dai 7 ai 9 anni.

Caratteristiche: di colore giallo oro intenso, con un naso, tipicamente minerale, che rivela note di fiori primaverili, una bella freschezza con una bella intensità. Al palato, è complesso, con note minerali che allo stesso tempo danno evidenza della ricchezza aromatica e naturale dei vini di riserva. Le note fresche di agrumi mostrano una buona acidità con un finale lungo. La maturità dei vini di riserva permette di lasciare questo nettare al netto di qualsiasi dosaggio, puro e cesellato come una punta di diamante.

Abbinamenti: al naturale, come aperitivo, oppure combinato con un vecchio parmigiano. Nella ricchezza delle sue note iodate è ottimo compagno di un carpaccio di Saint-Jacques sublimato da sottili fette di tartufo, oppure semplicemente di una aragosta e di altri crostacei.

Servizio: 8°-10°C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)