



---

## CHAMPAGNE GARDET



Nome: BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

Millesimo: NV

Tipologia: MAISON

Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses

Denominazione: CHAMPAGNE

Colore: BIANCO

Dosaggio: 8-9 g/l

Vitigni: 60% PINOT NOIR, 40% PINOT MEUNIER

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 blanc de noir provengono dal villaggio Premier Cru Hautvillers.

In cantina: affinamento in acciaio con una permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 4 anni.

Caratteristiche: di colore giallo oro pallido, il naso rivela note fruttate e di composta di frutta rossa (fragola, lampone), mineralità creando una dolce armonia aromatica. Al palato è soave, morbido, fresco e vivace, restituendo una gradevolissima sensazione di equilibrio.

Abbinamenti: un vino ideale sia come aperitivo che come accompagnamento a piccoli antipasti dolci come l'anatra con prugne e foie gras. Grande equilibrio tra note morbide dei piatti e mineralità del vino.

Servizio: 8°-10°C