CHAMPAGNE GARDET

Nome: EXTRA BRUT MILLESIME'
Millesimo: 2012
Tipologia: MAISON
Regione: CHAMPAGNE / Montagne de Reims / Chigny Les Roses
Denominazione: CHAMPAGNE
Colore: BIANCO
Dosaggio: 4 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. Resta molto stretto il legame con il terroir di origine.

In cantina: permanenza sui lieviti in bottiglia per almeno 5 anni.

Caratteristiche: il è colore giallo pallido dai riflessi quasi argentei, con un naso delicatamente brioché che lascia progressivamente il posto alla freschezza degli agrumi, a sottili note di fiori bianchi, frutti gialli (pesca, albicocca) e un pizzico di miele. La bocca sorprende per la freschezza agrumata e la mineralità. Pieno e avvolgente, offre quindi tutta la delicatezza del Pinot Nero, mentre lo Chardonnay ne estende l'elegante trama..

Abbinamenti: audace, è uno champagne che invita al brunch alla moda, accompagnando cene e piatti a base di formaggio e altri finger food, ravioli di scampi o aragosta con salsa allo zafferano.

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