

Bouquet ultra-féminin




CHAMPAGNE
GARDET
Depuis 1895

Dossier de presse

Deux Rosés d'exception pour un hymne à la féminité

A chaque femme son Rosé d'exception des Champagnes Gardet.
Car pour bien connaître la vigne, la terre, il faut aussi connaître la nature humaine, et surtout les femmes qui sauront se reconnaître dans chaque cuvée. La Maison Gardet propose deux Champagnes Rosé, l'un frais et délicat - le Brut Rosé - l'autre riche et intense - le Prestige Charles Rosé de Saignée millésimée 2005. Quel que soit votre choix, chaque instant n'en sera que sublimé par ces deux cuvées.





*Prestige Charles Rosé de Saignée millésimée
2005 :
riche et intense*

Un vin à la hauteur de son millésime et des femmes aux caractères les plus affirmés et les plus intenses! Ouverte, riche et solaire, la Prestige Charles Rosé de Saignée millésimée 2005 symbolise l'écllosion et l'épanouissement de la rose...comme de la féminité.

Son soyeux et son velouté enveloppent de douceur chaque gorgée. Composée à 50% de Pinot Noir et à 50% de Pinot Meunier Premier Cru de Chigny-les-Roses, Premier Cru de la Montagne de Reims, cette cuvée est symbole de perfection et de distinction. Sa douce couleur saumonée orangée aux discrètes nuances de rose vif éblouit d'élégance. Au nez, la Prestige Charles Rosé de Saignée millésimée 2005 surprend par de belles notes agrumiques et florales, exprimant une dimension acidulée et noble à la fois.



En bouche, la symphonie de tonalités fines et complexes s'amplifie. Elle évoque des notes de petits fruits rouges (groseilles, cassis) mûrs et confiturés lovés dans une texture ample et soyeuse tels de tendres baisers.

*Brut Rosé :
frais et délicat*

Un champagne délicat et galant qui s'apparente aux femmes sensibles et romantiques. Ce rosé d'assemblage est exemplaire de fraîcheur et de complexité aromatique. Issu de l'assemblage des trois cépages de la Champagne, à savoir 45% de Pinot Noir, 45% de Pinot Meunier et 10% de Chardonnay auquel on ajoute 15% de vin rouge AOC Champagne.


Simple, frais, nature, il charme immédiatement par sa robe vive, rose. Au nez, les fruits rouges estivaux telles les mûres et les framboises annoncent des notes plus piquantes de pamplemousse rosé ou d'écorce d'orange. Une véritable invitation aux délices et à la légèreté qui se laisse surprendre par quelques notes épicées de cannelle et de safran.

Fraîcheur de la cuvée oblige, la bouche est vive et tonique. Le vin exprime sa structure et sa puissance tout en laissant deviner sa noble constitution et son équilibre. La finale est associée à une pointe acidulée, tels de légers pincements au cœur, signature naturelle du vin rouge qui le constitue.



La Maison Gardet cultive l'art
de la séduction.... avec La Perla®

Si des milliers de variétés de roses sont déjà existantes, la Maison Gardet a souhaité en créer une à l'image de ses Champagnes, pleine de romantisme et de caractère. Avec les services de la célèbre société obtentrice de rosiers allemande W. Kordes' Söhne, la Maison Gardet a su faire éclore La Perla® de Gardet, une fleur d'exception, dont les qualités esthétiques et sensorielles reflètent à la perfection le style de ses Champagnes. Un symbole de raffinement et de séduction.



Emblématique de la relation qui unit la Maison avec la reine des fleurs, La Perla® de Gardet est une rose romantique à la robe aux tons champagne clair. Cet hybride de thé labelisé ADR présente ses fleurs en ombelles, lui conférant ainsi un caractère nostalgique, emblématique du lien historique entre les roses et la vigne. Véritable miroir floral des Champagnes de la gamme, La Perla® de Gardet dégage un parfum frais et délicat. Un atout de charme supplémentaire et complémentaire aux deux Champagnes Rosé d'exception de la Maison pour une soirée tout simplement idyllique.

Rosiers vendus dans les Jardiland des régions Champagne-Ardenne et Lorraine.