



## BRUT BLANC DE BLANCS

*Un champagne aérien entre pureté et minéralité...*

Un vin à la recherche de l'équilibre entre la fraîcheur, la minéralité et la maturité. Si trop de fraîcheur nuit à la typicité des Blancs de Blancs, la Maison Gardet a souhaité lui donner un peu de corps afin de l'installer dans la durée.

### ► Données techniques

Le Brut Blanc de Blancs est composé à 100% de Chardonnay issus de vignobles Premier Cru.

Dosage : environ 6 g/l.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 3 à 5 ans.

### ► Caractéristiques organoleptiques

**La robe** est jaune or vert, douce et brillante.

**Le nez** exprime une fraîcheur vive faite d'arômes fins et frais de vétiver, de chlorophylle et d'agrumes (peau de citron). Des notes plus profondes rappellent le froment et la mie de pain.

**La bouche** est droite, pure, fraîche, constituée de matière fine et légère lui imprimant un caractère aérien. En se réchauffant, la maturité s'exprime autour d'une texture plus robuste et suave. La finale, légèrement amère et agréable, traduit un dosage équilibré respectueux de l'équilibre du vin.

### ► Alliances gastronomiques

Un vin qui s'accommodera parfaitement avec les viandes blanches, tel qu'un poulet au citron, ou encore un filet de dinde en sauce au roquefort.

### ► Disponible en bouteille.



LES TRADITIONNELS - Harmonie & Tradition