



BRUT PREMIER CRU

Un vin à la texture charnue, à la fois consistante et souple...

Un champagne bien dans son rang de Premier Cru exprimant la fraîcheur et l'élégance d'un corps bien né. Un vin au sillage précis et pointu. Une valeur sûre dans la gamme des champagnes Gardet, reflet du savoir-faire de la Maison.

► Données techniques

Le Brut Premier Cru est composé à 60% de Pinot Noir et 40% de Pinot Meunier, issus du vignoble « Premier Cru » d'Hautvillers (Berceau du Champagne).

Dosage : entre 8 et 9 g/l.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 2 à 3 ans.

► Caractéristiques organoleptiques

La robe est or jaune pâle laissant s'échapper des milliers d'étoiles...

Le nez affiche aussitôt des notes fruitées, de fruits écrasés, type raisins et de fruits rouges compotés (fraise, framboise) à maturité et en pleine expression de leurs arômes essentiels. Une belle fluidité associée à une douce harmonie aromatique.

La bouche est suave, douce, un équilibre fait d'une texture apaisante rappelant le charnu, le consistant, la souplesse et une ossature où sont présentes la fraîcheur et la vivacité. Une sensation d'équilibre, de calme est l'impression donnée par la dégustation.

► Alliances gastronomiques

Un vin idéal à l'apéritif ou sur des petites entrées suaves telles que canard au pruneau, Jabugo, foie gras... Il apporte un bel équilibre entre notes moelleuses des mets et minéralité du vin.

► Disponible en bouteille.

► Récompenses

Wine Spectator 2010 : 91/100.

Guide Gilbert & Gaillard 2012 : 84/100.

Guide Hachette des vins 2012.



LES TRADITIONNELS - Harmonie & Tradition