



BRUT RESERVE

Un champagne à l'allure de pleins et de déliés, charnu et dense...

Un vin élégant et typé exprimant du consistant, du fondu, de la structure et de l'équilibre. Un champagne exprimant parfaitement toute la puissance de la double signature du style Gardet, entre modernité et tradition.

► Données techniques

Le Brut Réserve est issu pour deux tiers de Pinots Noir et Meunier et pour un tiers de Chardonnay auquel on ajoute 25% de vins de réserve élevés sous bois.

Dosage : environ 5 g/L.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 2 à 3 ans.

► Caractéristiques organoleptiques

La robe or jaune miel, brillante.

Le nez est vineux, brioché. Il évoque les viennoiseries, la pâte à gâteau, la pâtisserie. Des notes chaleureuses de fruits jaunes mûrs (abricot) apparaissent.

La bouche s'exprime dans un fondu, un délié lui donnant une allure vive et élancée. La trame structurée, ronde et fine se dévoile. L'équilibre se fait entre la puissance ronde associée aux arômes de fruits confits, d'écorces d'orange et d'angélique. La longueur est moyenne. La finale reste fraîche et persistante dans une dimension de délicate complexité.

► Alliances gastronomiques

Un champagne pour la table, à associer avec des viandes braisées, des volailles grasses telles que oies et chapons cuisinées de façon naturelle de sorte à extraire les sucs de la viande.

► Disponible en demie, bouteille, magnum.

► Récompense

Gilbert & Gaillard 2012 : 84/100.



LES RÉSERVES - Patience & Fraîcheur