



BRUT SELECTED RESERVE

Un champagne à la profondeur envoûtante...

Un vin marqué par les cépages noirs de la Champagne, représentatif du style traditionnel de la Maison Gardet et associant des vins de réserve élevés sous bois. Un vin dont le caractère affirmé et puissant réjouira les amateurs de champagnes atypiques.

► Données techniques

Le Brut Selected Reserve est issu pour deux tiers de Pinots Noir et Meunier et pour un tiers de Chardonnay, et est ensuite conservé un an en foudre de chêne où il acquiert son caractère unique.

Dosage : environ 8 g/L.

Température de dégustation : entre 8 et 10°C.

Conservation : 2 à 3 ans.

► Caractéristiques organoleptiques

La robe est or jaune soutenu, avec une certaine brillance.

Le nez reste discret voire fermé. Une légère impression d'austérité se dégage. Des notes de froment apparaissent. Un aspect sérieux, droit, lui donnant une allure de gentleman...

La bouche dévoile la vérité du vin autour des arômes puissants de pâte de fruits, de fruits confits (orange) associés à un mélange d'épices (cannelle) et une petite pointe d'anis. La texture est serrée, tendue et ferme renforçant le caractère « sérieux » du vin. La minéralité sous-jacente s'exprime tout au long de la dégustation telle un fil conducteur de la personnalité du vin. Celle-ci met en relief la complexité et puissance du vin.

► Alliances gastronomiques

Un champagne à apprécier et à déguster comme un Cognac ou un vieil Armagnac, pour sa vraie nature voire sa nature vraie. L'associer à un mets lui enlèverait son naturel si complet et expressif.

► Disponible en bouteille (série limitée, numérotée).

► Récompenses

Guide Hachette des vins 2009 : 2 étoiles.

Vinalies Nationales 2010 : Prix d'Excellence.

Wine Spectator 2010 : 92/100.

Decanter 2011 : Médaille d'Argent.

Gilbert et Gaillard 2012 : 86/100.



LES RÉSERVES - Patience & Fraîcheur