



BRUT TRADITION

Robustesse d'un Brut dans la plus pure tradition Gardet...

Un vin représentatif de son approvisionnement, composé à 90% de cépages noirs en provenance de l'ensemble de la Champagne. Un modèle du Brut non millésimé, emblème du savoir-faire de la Maison Gardet, celui qui guide le style, qui conserve l'empreinte de la mémoire organoleptique des vins Gardet.

► Données techniques

Le Brut Tradition est issu pour 45% de Pinot Noir, 45% de Meunier et 10% de Chardonnay.
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 miel

Le nez s'affirme d'emblée vineux et ouvert. Les notes de froment et de craie explosent. La bouche est expressive immédiatement sur des fruits blancs à noyau. L'ensemble est frais, consistant, charnu et tendu.

La bouche, dans la parenté des vins de la lignée Gardet, présente à la fois de la tension et du rythme, soutenu par une belle acidité et un équilibre entre souplesse et dureté. Une belle ossature pour un vin en plein devenir, entre douceur et velouté des Meuniers et droiture des Pinots Noirs. Un bel équilibre entre les arômes, le goût et la longueur.

► Alliances gastronomiques

Un champagne à apprécier pour sa vraie nature. Il convient à un apéritif assez intimiste, entre amis ou en famille.

► **Disponible** en demie, bouteille, magnum, jéroboam, mathusalem, nabuchodonosor.

► Récompenses

Guide Euvrard Garnier 2011.
Vinalies Nationales 2011 : Grand Prix d'Excellence.
Décanter Médaille d'or 2012.
Vinalies Internationales 2012 : Médaille d'Argent.



LES TRADITIONNELS - Harmonie & Tradition

