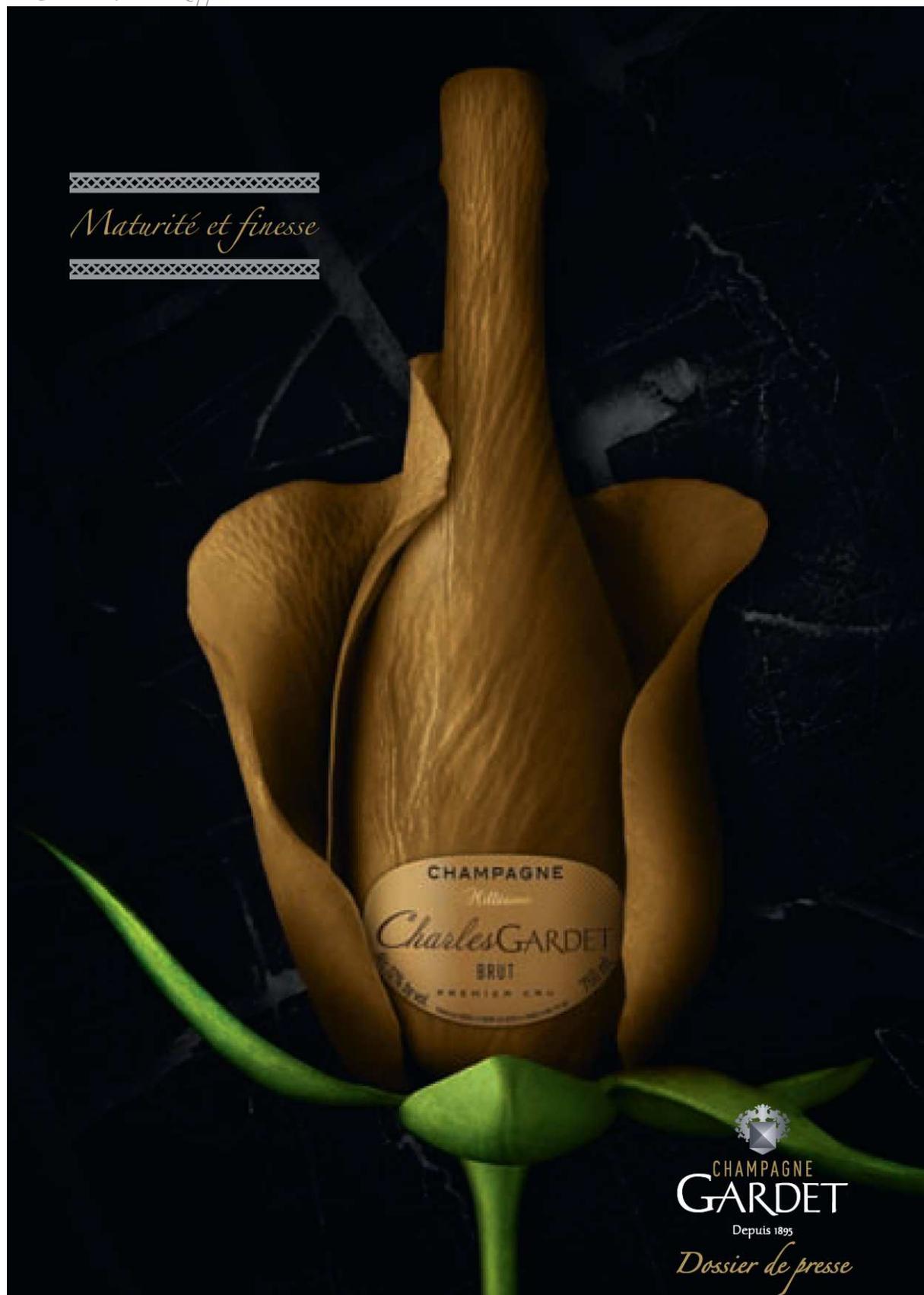


—————
Maturité et finesse
—————





Prestige Charles Millésimée 2002

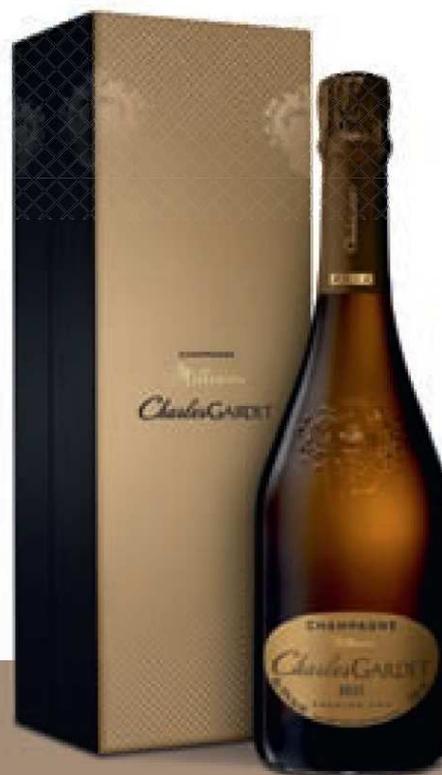
Un habillage de prestige

Pour les fêtes de fin d'année, la Maison Gardet vous dévoile le luxueux habillage de sa Prestige Charles Millésimée 2002, merveilleusement préservée dans un écrin d'élégance et de sobriété. Parce que ce vin rare se devait d'arborer ses plus beaux atours à votre table, il affiche désormais des étiquettes aux lignes généreuses laissant paraître, sous leur teinte lumineuse et poudrée, un fin treillage, subtile évocation des rosiers chers à la Maison.

Que ce soit dans la forme ou dans le fond, la Prestige Charles Millésimée 2002 réveille le goût de l'exception.

Cette cuvée est l'occasion pour la Maison Gardet de rendre un hommage tout particulier à son fondateur Charles Gardet dont le goût pour l'aventure et surtout la perfection semble toujours animer la Maison.

Parce qu'elle est le fruit d'une année difficile, la Prestige Charles Millésimée 2002 est un vin rare, symbole du savoir-faire de la Maison Gardet. Son tempérament affirmé allie à la fois finesse, complexité, et équilibre. Sa fraîcheur et sa structure robuste et identitaire complètent merveilleusement le tableau de ce vin d'exception. Composé à 70% de Chardonnay issu principalement de la Côte des Blancs « Grands et Premiers Crus » et à 30% de Pinot Noir en provenance de vignobles de la Montagne de Reims «Premier Cru», il a été préservé de toute fermentation malolactique et a bénéficié d'une garde exceptionnelle de 8 ans, témoignages d'un millésime d'exception.



La robe, d'un jaune or, diffuse une lumière douce et brillante, vivante et joyeuse.

Le nez, frais et gourmand, exhale immédiatement de belles notes vives d'agrumes comme les zestes d'orange et de citron. Se dévoilent ensuite des notes de fruits blancs et jaunes comme la poire et la pêche qui laissent deviner des accents suaves plus profonds. Fraîcheur et générosité offrent une belle entrée en matière.

Alliances gastronomiques

Ce Champagne à la « corpulence » assumée équilibre avec panache les repas composés des mets les plus délicats, frais et goûteux : des queues de langouste, un Saint-Pierre grillé, un bar au sel... autant de saveurs raffinées mises en lumière par la présence et le caractère affirmé de ce vin millésimé. Une présence unique qui donne à l'apéritif une dimension sans égal.

Charles GARDET