



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Gardet Brut Premier Cru Champagne AOC

FRANCE • CHAMPAGNE, CHAMPAGNE AOC

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

60% de Pinot Noir et 40% de Pinot Meunier

FORMAT

ALCOOL

12%

TYPE DE PRODUIT

Champagne et mousseux

TAUX DE SUCRE

11 g/L

PRODUCTEUR

Champagne Gardet



CODE SAQ
12398600

HISTOIRE

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.

NOTES DE DÉGUSTATION

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.

PRESSE ET MÉDAILLES

Wine Enthusiast 2019 | 91 points

Gault & Millau 2019 | 15/20

IWSC 2018 | Médaille d'argent

Decanter 2018 | Médaille de bronze

Mondus vini 2017 | Médaille d'argent