

CHAMPAGNE GARDET

Champagne Gardet Brut Premier Cru

49,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	12398600
	Prix licencié	42.70\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Qualité	1er cru
	Cépage(s)	Pinot Noir 60 %
	Cépage(s)	Pinot Meunier 40 %
	Pourcentage d'alcool	12%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	9

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Champagne Gardet est une Maison de Champagne familiale et traditionnelle, fondée en 1895 par Charles Gardet, initialement à Epernay. Dans les années 30, son fils Georges s'installe à Chigny les Roses, village Premier Cru au cœur de la Montagne de Reims, avec un objectif précis : développer la marque de champagne Gardet, tout en continuant à proposer des vins de qualité irréprochable.

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 ...

NOTES SUR LE PRODUIT

Un champagne bien dans son rang de Premier Cru exprimant la fraîcheur et l'élégance. Un vin au sillage précis et pointu. Une valeur sûre dans la gamme des champagnes Gardet, reflet du savoir-faire de la Maison.

