



CHAMPAGNE
GARDET

Depuis 1895



Disponible en
bouteille
magnum

BRUT ROSÉ

Un champagne délicat et sensuel, tendre et tramé...

Un Rosé d'assemblage exemplaire, à la fois caressant et frais, aromatique sans excès. La dégustation « à l'aveugle » permet de deviner qu'il s'agit d'un rosé, son empreinte étant inscrite dans l'ADN du vin. Entre le naturel et la simplicité, l'élégance et la féminité.

- **Données techniques**

Le Brut Rosé est issu de l'assemblage des trois cépages du Brut Tradition auquel on ajoute 10% de vin rouge AOC Champagne.

Dosage : 8 g/l

Vieillessement en cave : de 24 à 36 mois sur lies

Garde : Prêt à la dégustation, peut se conserver jusqu'à 3 ans

Température de dégustation : entre 7 et 9°C

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe est d'une délicate nuance rosée combinant légèreté et vivacité.

Le nez démarre sur un registre de fruits rouges frais (fraise, framboise), puis laisse apparaître des notes de pamplemousse rose ou d'écorce d'orange. Une invitation aux délices. Puis des notes épicées arrivent (poivre, cannelle, safran, curcuma) déclenchant de façon évidente l'imagination d'un potentiel accord culinaire.

La bouche est fraîche et tonique. Le vin exprime sa structure et sa puissance, rigide et tendre à la fois, laissant deviner une trame de constitution noble et équilibrée.

- **Alliances gastronomiques**

Sa finesse et sa fraîcheur font de ce champagne l'accompagnement idéal de vos apéritifs en terrasse, et il vous suit volontiers à table pour rafraîchir vos plats exotiques.

- **Récompenses**

Guide Hachette 2019 : 1 étoile

Gault & Millau 2019 : 14,5/20

Decanter 2015 : Médaille de Bronze

Wine Spectator : 90 points

