




## DOSAGE ZÉRO

Un champagne au style pur et à la profondeur envoûtante. La maturité apportée par les vins de réserve permet de laisser ce nectar intact de tout dosage, pur et ciselé comme une pointe de diamant. La droiture du Pinot vient ici s'associer à un Chardonnay charmeur et minéral.



### Cépages & Terroir

-  Pinot Noir - 1/3
-  Pinot Meunier - 1/3
-  Chardonnay - 1/3

Provenance : **Premiers & Grands Cru**  
de la Montagne de Reims, Vallée de la Marne  
et Côte des Blancs.

### Fermentations & Vieillessement

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique  
Elevage des vins de l'année (2/3)

En foudres

Elevage des vins de réserve (1/3)  
+ En bouteilles sur lies pendant 5 à 7 ans  
+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

**Dosage** Non dosé : 0 g/L

### Réalisation

Comme son nom l'indique, notre Dosage Zéro ne subit pas d'ajout de sucre au dégorgement. Cela vient bouleverser l'expérience de dégustation et nécessite un travail d'autant plus rigoureux sur toute la réalisation de la cuvée.

**Zéro Dosage** Chez Gardet nous comptons sur la rondeur des vins de réserve et le temps donné en cave pour assurer l'équilibre optimal entre le saillant provoqué par l'absence de sucre et la souplesse due à l'élevage d'un ensemble de vins soigneusement sélectionnés.

**Assemblage** Alliance de vins élevés en cuve inox et d'autres en foudres de chêne, provenant de plusieurs années de récolte.

### Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10 °C

**Robe** Or pâle aux reflets argentés.

**Nez** Très délicat. Notes de fleurs blanches, agrumes, épices. Arômes plus gourmand avec fruits jaunes, brioche, vanille.

**Bouche** Belle fraîcheur, vivacité. Note de fruits jaunes, côté vanillé et brioché. Quelques épices, structure et fin de bouche minérale avec notes de pamplemousse.

#### **Alliances gastronomiques**

Carpaccio de Saint-Jacques au copeaux de truffe; crustacés; homard. Ou simplement avec un vieux parmesan.

### **Données de tirage (mise en bouteille)**

Période de l'année : Juin

Flaconnages : bouteilles

Fermeture initiale : capsule

### **Expédition & garde**

Bouchon final (après dégorgement) :  
Classique, en liège.

Garde après expédition : Prêt à la dégustation,  
peut être gardé en conditions de cave jusque  
5 ans.

### **Récompenses**

James Suckling 2024, 90 Points

Decanter World Wine Award 2021, 90 Points

Mundus Vini 2021, Argent

Jancis Robinson 2020, 16/20

