




SELECTED RESERVE EXTRA BRUT

Un vin marqué par les cépages noirs de la Champagne, représentatif du style traditionnel de la Maison Gardet et associant des vins de réserve élevés sous bois sous la forme d'une Réserve Perpétuelle. Un vin dont le caractère affirmé et puissant réjouira les amateurs de champagnes complexes.



Cépages & Terroir

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

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

Fermentations & Vieillesse

- En cuves inox
Fermentation alcoolique, fermentation malolactique
- En foudres
Elevage des vins pour minimum 1 an
- + En bouteilles sur lies pendant 7 à 9 ans
+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Extra Brut : 4 g/L

A partir d'une liqueur et de sucre de betterave

Maturation en deux temps

La cuvée Selected Reserve est constituée d'un assemblage de très haute qualité qui évoluera très lentement avec le temps. Ces vins subissent une maturation dans un premier temps en foudres sous la forme d'une réserve perpétuelle, puis en bouteille.

- 1. Foudres** Ils sont constitués de bois de chênes de l'Allier ; leur capacité varie entre 25hl et 40hl et leur âge va de 50 à 100 ans pour certains. L'assemblage y est élevé pour minimum 12 mois, sous la forme d'une réserve perpétuelle débutée dans les années 90 et subit donc une légère oxydation contrôlée et très lente.
- 2. Bouteille** La maturation continue ensuite en bouteilles pour une durée de 7 à 9 ans avant dégorgement. Les arômes continuent alors d'évoluer vers des notes plus mûres et grillées.

Dégustation

Température de service optimale : entre 8 et 10°C

Robe Or jaune soutenu, brillant.

Nez Délicat. Droit au premier abord; notes de froment, de caramel, vanille et fruits bien mûrs.

Bouche Arômes prononcés de pâte de fruits, fruits confits (orange), pointe d'épices (cannelle, vanille). Notes de viennoiserie; Texture droite, minéralité sous-jacente.

Alliances gastronomiques

Pour la table. Magret de canard, risotto aux noix de St Jacques, plancha de légumes grillées et brochettes marinées.

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

Wine & Barrel 2022, Médaille d'Argent
Wine Enthusiast 2020, 90 points

