




DOSAGE ZÉRO

Un champagne au style pur et à la profondeur envoutante. 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 & Vieillesse

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

Jancis Robinson (2020) : 16/20

