

**PRESTIGE  
CHARLES GARDET  
BLANC DE BLANCS**

*Les meilleurs Chardonnays sont sélectionnés pour venir constituer une réserve perpétuelle dans laquelle nous venons chaque année puiser pour la mise en bouteille de ce prestigieux nectar. C'est un champagne fin, tendu et éclatant.*



### **Cépages & Terroir**



**Chardonnay - 100%**

*Provenance : Montagne de Reims (Vaudemange, Avenay-Val-d'Or)  
Côte des Blancs (Cuis, Grauves)  
Vallée de la Marne (Bisseuil, Mareuil-sur-Aÿ)*

**Premiers & Grands Crus uniquement**

### **Fermentations & Vieillesse**

**En cuves inox**

*Fermentation alcoolique, pas de fermentation malolactique.  
Elevage des vins de l'année (25%) pendant 8 mois  
Solera de vins de réserve (75%)*

**+ En bouteilles sur lies pendant 3 à 4 ans**

**+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition**

**Dosage Brut: 6 g/L**

*A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave*

### **Une réserve perpétuelle**

Ce Blanc de Blancs est issu d'un assemblage de Chardonnays issus de différents villages et différents millésimes, élevé (avant mise en bouteille) sous la forme d'une réserve perpétuelle, ou « Solera ».

**Solera** Il s'agit d'une réserve de vin en cuve inox dont 25% est soutiré chaque année pour venir constituer 75% de ce Blanc de Blancs. Les nouveaux Chardonnays de l'année viennent remplacer le vin soutiré. Cette « Solera » a été commencée en 2016 sur une base de départ des 4 précédents millésimes.

**Vins de l'année** La sélection de Chardonnays de la dernière vendange. Une partie vient compléter les 25% restant de cette Cuvée, l'autre partie vient remettre à niveau les 25% soutirés de la Solera.

### **Dégustation**

Température optimale de service : entre 6 et 8°C

**Robe** Jaune citron aux reflets argentés.

**Nez** Très plaisant. Notes de grillé et d'amande s'ouvrant sur des arômes fruités. Fruits jaunes à noyaux (pêche, abricot, nectarine), agrumes (orange pressée, zeste). Pointe florale (sureau, tilleul).

**Bouche** Douceur, fraîcheur et minéralité. Arômes de fruits (pêche jaune, orange, citron) et notes de vanille, noisette et grillées. Fin de bouche très florale.

#### **Alliances gastronomiques**

*Brochet au beurre blanc; Homard sauce au beurre citronné; Plateau de sushi, de fruits de mer; Ceviche de poisson et fruits exotiques relevé de citron vert.*

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

Période de l'année : Mars

Flaconnages : bouteilles

Fermeture initiale : capsule

### **Expédition & garde**

Bouchon final (après dégorgement) :

Diam, en liège technologique.

**Stockage et transport : Le verre transparent rend le vin plus sensible à la lumière. Il est impératif de laisser la bouteille dans son étui, à l'abri de la lumière, afin d'en préserver la qualité.**

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

### **Récompenses**

Jancis Robinson (2020): 16,5/20

