

Depuis 1895

**PRESTIGE
CHARLES GARDET
ROSÉ DE SAIGNÉE
MILLÉSIME 2011**

Cuvée singulière à notre Maison, cette « saignée » est issu de vignes Premier Cru de Chigny-les-Roses. Pour ce millésime 2011, elle va particulièrement s'exprimer par sa puissance en fruits



Cépages & Terroir

 Pinot Noir - 50%

 Pinot Meunier - 50%

Provenance : *Premier Cru Chigny-les-Roses*

Saignée

Macération en cuve béton des Pinots Noirs & Meuniers ensemble (maximum 48 heures)

Soutirage du jus teinté, appelé « saignée »

Fermentations & Vieillesse

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique, Elevage pendant 4 mois

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 6 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

Le Millésime

Météorologie Printemps chaud et sec; été humide oscillant entre fraîcheur et chaleur.

Vendange Début : le 25 Août à Chigny-les-Roses, le printemps a précipité le cycle.

Conditions : Temps frais et ensoleillé.

Caractéristiques : Inhabituelle, mais les Pinots du village ont apporté un excellent niveau en sucre et une belle maturité.

Bilan Une des années les plus précoces de l'histoire, peu de millésimes 2011 ont été réalisés, mais sur Chigny-les-Roses la bonne qualité a été favorable à l'élaboration d'une saignée méritant toute notre attention.

Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10 °C

Robe Un rosé profond, reflets couleur groseille.

Nez Notes de cerises confites et d'épices (poivre, réglisse, plantes médicinales); Pointe florale (bourgeon de cassis); Impressions d'harmonie et finesse.

Bouche Attaque vive et fraîche; Structure et impression veloutée; Arômes de coulis de fraise très mûres et de petits fruits rouges (groseilles, cassis, griottes); Texture soyeuse, tenue et bel équilibre; finale longue et sensuelle.

Alliances gastronomiques

Canard aux aïnelles, Veau rôti jus à l'orange sanguine. Avec un vieux gouda. Tarte ganache chocolat noir amer et framboises.

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : Janvier 2012

Flaconnages: bouteilles

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :

Diam, en liège technologique.

Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave pendant 3 ans.

Récompenses

Gault & Millau (2020) : 16/20

IWSC 2020 : Médaille de Bronze

