CHAMPAGNE
GARDET
Depuis 1895

BRUT TRADITION

Grâce à une sélection méticuleuse de raisins de qualité, ce champagne est un modèle du Brut non millésimé. Emblème du savoir-faire de la Maison Gardet, il est celui qui guide le style, qui conserve l'empreinte de la mémoire organoleptique des vins Gardet.



Cépages & Terroir

Pinot Noir - 45%
Pinot Meunier - 45%
Chardonnay - 10%

Provenance : Une vingtaine de villages repartis à travers toute l'AOC Champagne.

Fermentations & Vieillissement

En cuves inox
Fermentation alcoolique, fermentation malolactique
+ En bouteilles sur lies pendant au moins 3 ans
+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Brut: 8 g/L

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

Chronologie de l'assemblage

Le Brut Tradition est « non millésimé », le savoir-faire de la Maison est de proposer un style et une qualité constante en trouvant le parfait équilibre entre vins de l'année et la collection de vins de réserve à notre disposition.

Vendange principale Environ 70% de l'assemblage. Nous sommes généralement environ 4 ans après la vendange principale d'un Brut Tradition disponible à la vente aujourd'hui.

Vins de réserve Environ 30% de l' assemblage. Il s'agit principalement des 3 années précédant la vendange de base, mais certains peuvent être plus anciens.

Dégustation

Température optimale de service : entre 6 et 8°C

Robe Or jaune miel.

Nez Affirmé, ouvert. Notes de craies, de fruit et toastées.

Bouche Expressive. Fruits blancs à noyau, fraicheur dominante. Douceur et velouté des Meuniers et droiture de Pinots Noirs. Minéralité sur la finale, bel équilibre entre les arômes, le goût et la longueur.

Alliances gastronomiques

Champagne d'apéritif par excellence : gougères, bruschettas, crevettes à la plancha.
Avec des œufs brouillés pour un brunch.

Données de tirage (mise en bouteille)

Période de l'année : Mars ou Juin
Flaconnages: bouteilles, demi-bouteilles, magnums, jéroboams, mathusalems
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 2 ans.

Récompenses

James Suckling 2026, 92 points
Terre de Vins 2023, 94 points
Decanter World Wine Awards 2022, 92 points
Guia Melendo del Champagne 2021, 91 points
Wine Spectator 2019, 91 points