

GARDET BRUT ORGANIC

Issu de la viticulture et de la vinification biologique, toute l'âme des terroirs champenois se retrouve dans ce Champagne.

Grâce à une sélection méticuleuse de raisins de qualité et cultivés selon les principes de viticulture biologique, ce Champagne est composé à 80% de cépages noirs en provenance de l'ensemble de la Champagne. Un modèle du Brut non millésimé, emblème du savoir-faire Champenois et respectueux de son terroir.

- **Données techniques**

Cette cuvée est issue pour 30% de Pinot Noir, 50% de Meunier et 20% de Chardonnay.
Dosage : 7 g/l

Vieillesse en cave : environ 3 ans sur lies

Garde : Prêt à la dégustation, possibilité de conservation d'environ 1 à 2 ans, couchée à l'abri de la lumière et stockée au frais (entre 12 et 16°C).

Température de dégustation : entre 6 et 8°C

- **Caractéristiques organoleptiques**

La robe d'un jaune or lumineux se caractérise par des bulles fines et vives.

Le nez est floral (violette et tilleul), évoluant sur des notes plus végétales de fougères et de truffe.

La bouche est légère et subtile. Elle laisse apparaître des notes d'agrumes et de fruits exotiques qui évoluent sur une délicate touche de miel et de pain brioché.

- **Alliances gastronomiques**

Un champagne à apprécier pour sa vraie nature, il sera idéal pour accompagner vos apéritifs. Il s'appréciera également tout au long du repas.

