

## 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.

- **Récompenses**

Magazine Wine Enthusiast : 90 / 100

