

**PRESTIGE
CHARLES GARDET
ROSÉ DE SAIGNÉE**

Cuvée singulière à notre Maison, cette « saignée » est issue de nos vignes classées Premier Cru de Chigny-les-Roses pour créer ce millésime 2013. Cette Saignée s'exprime particulièrement par sa puissance en fruits rouges.



Cépages & Terroir

 Pinot Noir - 50%

 Meunier - 50%

Provenance : **Premier Cru Chigny-les-Roses**

Saignée

Macération en cuve béton des Pinots Noirs & Meuniers ensemble (24 à 48h.)

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 et de sucre de betterave

Le Millésime

Météorologie Hiver et printemps froids; fraîcheur exceptionnelle jusqu'à la fin Juin; été chaud et ensoleillé, ponctué d'orages; fraîcheur et humidité en Septembre.

Vendange Début : Tardif. Autour du 1^{er} Octobre dans la Montagne de Reims.
Conditions : Octobre est là, douceur au début puis net rafraîchissement.
Caractéristiques : De beaux fruits résultant d'une lente maturation.

Bilan Une année particulièrement fraîche comme la Champagne n'en connaît plus beaucoup.
Très qualitatifs, les raisins sont animés d'un acidulé exceptionnel.

Dégustation

Température optimale de service : entre 8 et 10 °C

Robe Un rosé profond, reflets couleur groseille.

Nez Le nez s'ouvre sur des arômes d'orange amère, nuancés par des notes gourmandes évoquant la pâtisserie (frangipane, noisette, léger accent beurré). Des notes d'Amaretto puis de confiture de fraise complètent cet ensemble harmonieux.

Bouche L'attaque est fraîche, sans jamais agresser le palais. La structure est bien présente, soutenue par des tanins délicatement poudrés. Les saveurs confiturées de griottes et de fraises persistent, tandis que des notes d'agrumes, notamment de kumquat, apportent une touche d'exotisme. Belle longueur en bouche.

Alliances gastronomiques

Canard aux aïelles, Veau rôti jus à l'orange sanguine. Avec un vieux gouda. Pour une note sucré, une tarte ganache chocolat noir amer et framboises, l'incontournable tarte aux fraises, une panna cotta au coulis de fruits rouges ou encore des petits financiers.

Données de tirage (mise en bouteille)

Date : 16 janvier 2014

Flaconnages: bouteilles (2977 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

