

CHAMPAGNE Secret COLLECTION

Les Flacons Secrets

Derrière la porte scellée de l'Œnothèque naît la **Secret Collection**, l'incarnation de l'Histoire et du savoir-faire ancestral de Gardet. Cette gamme est dédiée à mettre en valeur la collection des millésimes et des meilleures bases vendanges, récoltés depuis la création de la Maison. L'énigme et le mystère se lèvent petit à petit grâce aux informations retenues sur l'étiquette cachetée de cire. Les vins de cette gamme sont dégorgés au cas par cas et avec seulement quelques exemplaires par année disponibles.

LE FLACON

Les flacons de cette Collection ne se ressemblent pas. Des champagnes en bouteilles vertes, fumées ou peintes de noir et aux formes différentes se côtoient pour former cette Collection. Car la **Secret Collection** voyage à travers le temps. Les bouteilles sont issues de grandes années ou d'années millésimées différentes et de cuvées Gardet différentes.

L'HABILLAGE

À collection d'exception, habillage exceptionnel. Pour les amateurs de mystère, le secret est maintenu jusqu'au moment de découvrir l'étiquette du flacon. Les différents vins vieillissent dans la vinothèque conservent leur flacon mais ont une étiquette, une coiffe et un coffret communs. Seule une étiquette technique retenue sur le col de la bouteille grâce à un cachet de cire permet de connaître les informations spécifiques de la vinification du vin. Afin de protéger les flacons, ils sont proposés dans un coffret raffiné, parfait pour habiller les plus belles caves à vins.

LA DÉGUSTATION

Les Champagnes de **Secret Collection** ont forcément de la maturité. Ils inspirent à une certaine révérence, une admiration de connaisseur et donnent envie de se sentir une âme de collectionneur. Les bulles sont fines, la robe jaune doré est intense et lumineuse. On se noie dans la complexité des arômes, dans leur bouquet précieux et délicat. Ces vins anciens sont de ceux qui méritent de se déguster pour eux-mêmes, pour leur typicité, leur singularité et surtout leur rareté. Champagnes intemporels, ils peuvent aussi s'accorder avec un croustillant d'araignée de mer, des Saint-Jacques à peine poêlées ou pour la consécration d'un moment exceptionnel.

