



Accords mets et vins

En apéritif, ou bien pour accompagner un poisson

Détails

Effervescent : oui
Degrès : 12 %
Primeur : non
Packaging : carton de 6
Domaine : Champagne Gardet
Couleur : Blanc
Région : Champagne
Appellation : AOP Champagne
Cépages : Pinot noir
Bio : non
Viticulture : Conventiionnelle
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Cépage : 45% pinot noir 45% meunier et 10% chardonnay
Viticulture : Conventiionnelle
Vinification : Traditionnelle champenoise
Elevage : Sur latte pendant 3 ans

Dégustation

Robe : Or jaune, miel
Nez : Notes de froment, et de craie
Bouche : Expressive sur des fruits blancs à noyau, frais, consistant
Garde : 10 ans
Température de service : 9°

HISTOIRE DU DOMAINE

C'est à la fin du 19e siècle que Charles Gardet, fin commerçant un brin aventurier pour son époque, fonde la Maison Gardet à Épernay. Dans les années 1930, son fils, Georges Gardet, perpétue la tradition familiale en s'installant à Chigny-les-Roses pour développer la marque Champagne Gardet. Évoluant dans les métiers viticoles et arboricoles depuis plusieurs générations, c'est la famille Prieux qui en est désormais l'heureuse propriétaire. Profondément ancrée dans son terroir d'origine (la Champagne), la Maison Gardet souhaite allier les technologies du XXIe siècle à la tradition héritée du fondateur de la maison pour produire des champagnes d'excellence.

