



BLANC DE NOIRS Premier Cru

Un champagne bien dans son rang de Premier Cru exprimant la fraîcheur et l'élégance d'un corps bien né. Un vin au sillage précis et pointu. Une valeur sûre dans la gamme des champagnes Gardet, reflet du savoir-faire de la Maison.



Cépages & Terroir



Pinot Noir - 60%



Pinot Meunier - 40%

Provenance : Hautvillers Premier Cru (Vallée de la Marne)

Fermentations & Vieillissement

En cuves inox

Fermentation alcoolique, fermentation malolactique

+ En bouteilles sur lies pendant au moins 3 ans

+ 3 mois minimum après dégorgement avant expédition

Dosage Brut: 8 g/L

A partir d'une liqueur à base du même vin et de sucre de betterave

Singularité de la Cuvée

Le Brut Blanc de Noirs est élaboré exclusivement à partir de raisins provenant de vignes classées Premier Cru, reconnues pour la qualité supérieure de leurs raisins. Ils proviennent ici du seul village d'Hautvillers.

Le village

Hautvillers est un village Premier Cru proche d'Épernay dans les hauteurs de la Vallée de la Marne, sur son versant exposé au sud. Ce lieu, en particulier son abbaye, est reconnu comme le berceau des vins de Champagne.

L'assemblage

Différentes parcelles du village sont assemblées de manière à maintenir la constance et l'équilibre au fil des vendanges. Cela va de vignes situées en bas du village proche de la rivière, jusqu'en haut des coteaux avant la forêt.

Dégustation

Température optimale de service : entre 6 et 8°C

Robe Or jaune pâle.

Nez Expressif, fluide. Notes fruitées de raisins et fruits rouges (fraise, framboise).

Bouche Consistante; Notes de fruits frais et compotés (fruits jaunes et fruits rouges); Vivacité, puissance et rondeur; fraîcheur en fin de bouche.

Alliances gastronomiques

Canard au pruneau, foie gras, jambon ibérique, pizza à la tomate et mozzarella di bufala.

Données de tirage (mise en bouteille)

Période de l'année : Mars

Flaconnages: bouteilles et magnums

Fermeture initiale : capsule

Expédition & garde

Bouchon final (après dégorgement) :

Classique, en liège.

Garde après expédition : Prêt à la dégustation, peut être gardé en conditions de cave jusque 3 ans.

Récompenses



Drinks Business Champagne Masters 2026, Or

James Suckling 2025, 90 Points

Terre de Vins 2024, Top 100 Best NV, 93 pts

Decanter World Wine Awards 2022, 91 pts

Wine Enthusiast 2021, 91 pts

Japan Women's Wine Award, 2021, Médaille d'Or

Tyson Stelzer's Champagne Guide 2021, 90 pts